

Use & Care Guide
Manual de Uso y Cuidado
English / Español

Model/Modelo: 119.16161210
Item / Artículo: 640-03982730-8

Kenmore Elite®

Liquid Propane Gas Grill

Parilla a gas de propane liquido

P/N MCDTPTA000
Sears Brands Management Corporation
Hoffman Estates, IL 60179 U.S.A
www.kenmore.com
www.sears.com
www.kmart.com



 **DANGER** 

If you smell gas:

1. Shut off gas to the appliance.
2. Extinguish any open flame.
3. Open lid.
4. If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire department.

 **WARNING** 

1. Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.
2. An LP tank not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.

Call the Grill Information Center for Help and Parts.
Missing Parts? Assembly Questions? Operation Problems?
Before returning to store, call:

1-800-933-0527

Monday through Friday: 8:30 to 5:00 Central Time.

Product Record

IMPORTANT: Fill out and keep the product record information below with your sales register receipt.

Model Number: _____

Serial Number: _____
See rating label on grill for serial number.

Date Purchased: _____

 **WARNING** 

CALIFORNIA PROPOSITION 65

This product contains chemicals, including lead and lead compounds in brass fittings. It also produces combustion by-products when used. These substances are known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm.

Wash your hands after handling this product.

 **CAUTION** 

For residential use only. Do not use for commercial cooking.

Installation Safety Precautions

- Use this grill, as purchased, only with LP (propane) gas and the regulator/valve assembly supplied.
- Grill installation must conform with local codes, or in the absence of local codes, with either the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, or Natural Gas and Propane Installation Code, CSA-B149.1, or Propane Storage and Handling Code, B149.2.
- All electrical accessories, such as a rotisserie, must be electrically grounded in accordance with local codes, or the National Electrical Code, ANSI/NFPA 70 or Canadian Electrical Code, CSA C22.1. Keep any electrical cords and/or fuel supply hoses away from any hot surfaces.
- This grill is not for use in or on recreational vehicles and/or boats.
- This grill is certified for use in the United States only. Do not modify for use in any other location. Modification will result in a safety hazard.

Safety Symbols

The symbols and boxes shown below explain what each heading means. Read and follow all of the messages found throughout the manual.

 **DANGER** 

DANGER: Indicates an imminently hazardous situation which, if not avoided, will result in death or serious injury.

 **WARNING** 

WARNING: Be alert to the possibility of serious bodily injury if the instructions are not followed. Be sure to read and carefully follow all of the messages.

 **CAUTION** 

CAUTION: Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, may result in a minor or moderate injury.

TABLE OF CONTENTS

For Your Safety.....	2
Grill Information Center.....	2
Product Record Information.....	2
Safety Symbols.....	2
Installation Safety Precautions.....	2
Kenmore Grill Warranty.....	3
Use and Care.....	4-11
Light Replacement.....	12
Parts List.....	13-16
Parts Diagram.....	17
Assembly.....	18-25
Troubleshooting.....	26-28
Spanish Guide.....	29-55

Repair Protection Agreements

Congratulations on making a smart purchase. Your new Kenmore product is designed and manufactured for years of dependable operation. But like all products, it may require repair from time to time. That's when having a Repair Protection Agreement can save you money and aggravation.

Here's what the Repair Protection Agreement* includes:

- **Expert** service by our 10,000 professional repair specialists
- **Unlimited service and no charge** for parts and labor on all covered repairs
- **Product replacement** up to \$1500 if your covered product can't be fixed
- **Discount of 25%** from regular price of service and related installed parts not covered by the agreement; also, 25% off regular price of preventive maintenance check
- **Fast help by phone** – we call it Rapid Resolution – phone support from a Sears representative. Think of us as a “talking owner's manual.”

Once you purchase the Repair Protection Agreement, a simple phone call is all that it takes for you to schedule service. You can call anytime day or night, or schedule a service appointment online.

The Repair Protection Agreement is a risk-free purchase. If you cancel for any reason during the product warranty period, we will provide a full refund. Or, a prorated refund anytime after the product warranty period expires. Purchase your Repair Protection Agreement today! Some limitations and exclusions apply. For prices and additional information in the **U.S.A.**, call **1-800-827-6655**. *Coverage in Canada varies on some items. For full details, call Sears Canada at **1-800-361-6665**.

Sears Installation Service

For Sears professional installation of home appliances, garage door openers, water heaters, and other major home items, in the U.S.A. or Canada call **1-800-4-MY-HOME®**.

WARRANTY

KENMORE ELITE GRILL WARRANTY

Two Year Full Warranty on Kenmore Elite Grill

If this grill fails due to a defect in material or workmanship within two years from the date of purchase, call 1-800-4-MY-HOME® to arrange for free repair (or replacement if repair proves impossible).

Lifetime Limited Warranty on Burners

Any stainless steel tubular burner that rusts through will be replaced free of charge. After the first year from the date of purchase, you pay for labor if you wish to have it installed.

All warranty coverage excludes ignitor batteries and grill part paint loss, discoloration of surface rusting, which are either expendable parts that can wear out from normal use within the warranty period, or are conditions that can be the result of normal use, accident, or improper maintenance.

All warranty coverage is void if this grill is ever used for commercial or rental purposes.

All warranty coverage applies only if this grill is used in the United States.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

Sears Brands Management Corporation
Hoffman Estates, IL 60179



- **Read and follow all Safety, Assembly, and Use and Care Instructions in this Guide before assembling and cooking with this grill.**
- **Failure to follow all instructions in this Use & Care Guide may lead to fire or explosion, which could result in property damage, personal injury, or death.**

This Grill is for Outdoor Use Only

Tools Needed for Assembly

- Small handled Phillips screwdriver

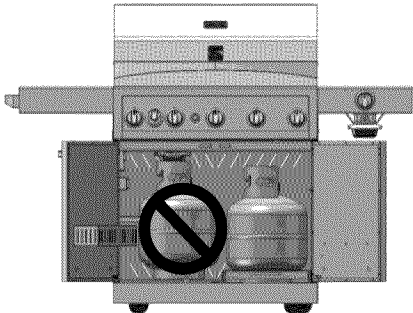
USE AND CARE



DANGER



- **NEVER** store a spare LP cylinder under or near the appliance or in an enclosed area.

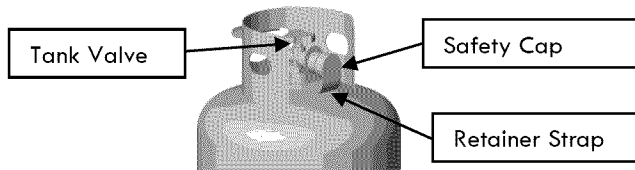


- **Never fill a cylinder beyond 80% full.**
- **If the information in the two points above is not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.**
- **An overfilled or improperly stored cylinder is a hazard due to the possible gas release from the safety relief valve. This could cause an intense fire with risk of property damage, serious injury, or death.**
- **If you see, smell, or hear gas escaping, immediately get away from the LP cylinder and appliance and call your fire department.**

LP Tank Removal, Transport, and Storage

- Turn OFF all control knobs and LP tank valve. Turn coupling nut counterclockwise by hand only – do not use tools to disconnect. Lift LP tank out of grill. Install the safety cap onto the LP tank valve. Always use the cap and retainer strap supplied with the valve.

Failure to use safety cap as directed may result in serious personal injury and / or property damage.



- A disconnected LP tank in storage or being transported must have a safety cap installed. Do not store an LP tank in enclosed spaces such as a carport, garage, porch, covered patio, or other building. Never leave an LP tank inside a vehicle which may become overheated by the sun.
- Do not store an LP tank in an area where children play.

LP Tank

The LP tank used with your grill must meet the following requirements:

- Use LP tanks only with these required measurements: 12" (30.5cm) (diameter) x 18" (45.7cm) (tall) with 20 lb. (9kg.) capacity maximum.
- LP tanks must be constructed and marked in accordance with specifications for LP tanks of the U.S. Department of Transportation (DOT) or for Canada, CAN/CSA-B339, tanks, spheres and tubes for transportation of dangerous goods. Transport Canada (TC). See LP tank collar for marking.
- LP tank valve must have
 - Type 1 outlet compatible with regulator or grill.
 - Safety relief valve.
 - UL listed Overfill Protection Device (OPD). This OPD safety feature is identified by a unique triangular hand wheel. **Use only LP tanks equipped with this type of valve.**
- LP tank must be arranged for vapor withdrawal and include collar to protect LP tank valve. Always keep LP tanks in upright position during use, transit, or storage.



OPD Hand Wheel



LP tank in upright position for vapor withdrawal

LP (Liquefied Petroleum Gas)

- LP gas is nontoxic, odorless and colorless when produced. **For Your Safety**, LP gas has been given an odor (similar to rotten cabbage) so that it can be smelled.
- LP gas is highly flammable and may ignite unexpectedly when mixed with air.

LP Tank Filling

- Use only licensed and experienced dealers.
- LP dealer **must purge new tank** before filling.
- Dealer should **NEVER** fill LP tank more than 80% of LP tank volume. Volume of propane in tank will vary by temperature.
- A frosty regulator indicates gas overfill. Immediately close LP tank valve and call local LP gas dealer for assistance.
- Do not release liquid propane (LP) gas into the atmosphere. This is a hazardous practice.
- To remove gas from LP tank, contact an LP dealer or call a local fire department for assistance. Check the telephone directory under "Gas Companies" for nearest certified LP dealers.



LP Tank Exchange

- Many retailers that sell grills offer you the option of replacing your empty LP tank through an exchange service. Use only those reputable exchange companies that inspect, precision fill, test and certify their tanks. **Exchange your tank only for an OPD safety feature-equipped tank as described in the “LP Tank” section of this manual.**
- Always keep new and exchanged LP tanks in an upright position during use, transit or storage.
- **Leak test new and exchanged LP tanks BEFORE connecting to the grill.**
- Place dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.

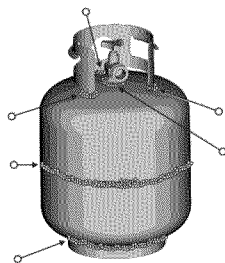
LP Tank Leak Test

For your safety

- A leak test must be repeated each time the LP tank is exchanged or refilled.
- Do not smoke during a leak test.
- Do not use an open flame to check for gas leaks.
- The grill must be leak tested outdoors in a well-ventilated area, away from ignition sources such as gas fired or electrical appliances. During the leak test, keep the grill away from open flames or sparks.
- Use a clean paintbrush and a 50/50 mild soap and water solution. Brush soapy solution onto areas indicated by arrows in the figure below. Leaks are indicated by growing bubbles.

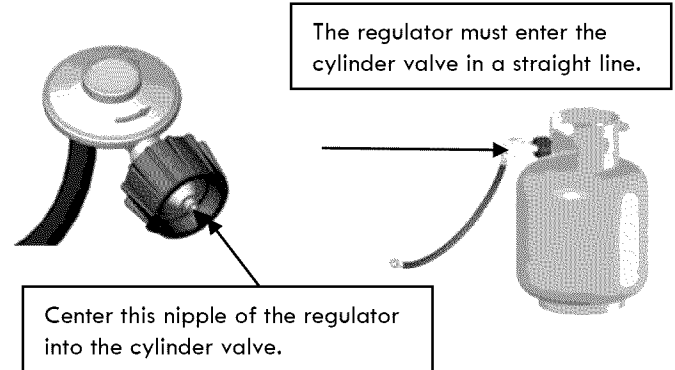
	WARNING	
If “growing” bubbles appear, do not use or move the LP tank. Contact an LP gas supplier or your fire department!		

- ▲ **Do not use household cleaning agents.** Damage to gas valve/hose/regulator components can result.

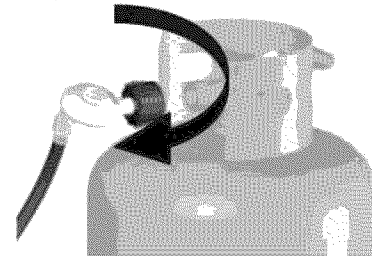


Connecting Regulator To The LP Tank

1. LP tank must be properly secured onto the grill. (Refer to assembly section.)
2. Turn all control knobs to the OFF position.
3. Turn LP tank OFF by turning the OPD hand wheel clockwise to a full stop.
4. Remove the protective cap from LP tank valve. Always use cap and strap supplied with valve.





5. Hold regulator and insert nipple into the LP tank valve. Hand-tighten the coupling nut, holding regulator in a straight line with LP tank valve so as not to cross-thread the connection.
6. Turn the coupling nut clockwise and tighten to a full stop. The regulator will seal on the back-check feature in the LP tank valve, resulting in some resistance. **An additional one-half to three-quarters turn is required to complete the connection. Tighten by hand only – do not use tools.**



NOTE:

If you cannot complete the connection, disconnect the regulator and repeat steps 5 and 6. If you are still unable to complete the connection, do not use this regulator. Call **1-800-4-MY-HOME®** for identical replacement parts.

	CAUTION	
The pressure regulator and hose assembly provided with this gas grill must be used. This regulator is set for an outlet pressure of 11 inches water column. Replacement pressure regulators and hose assemblies must be those specified in the parts list.		

DANGER

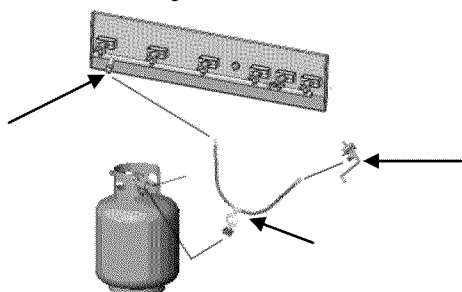
- Do not insert any tool or foreign objects into the valve outlet or safety relief valve. You may damage the valve and cause a leak. Leaking propane may result in explosion, fire severe personal injury, or death.
- If a leak is detected at any time, STOP and call the fire department.
- If you cannot stop a gas leak, immediately close the LP tank valve and call a LP gas supplier or your fire department!

WARNING

- Never attempt to attach this grill to the self-contained LP gas system of a camper trailer or motor home or to any unregulated source of propane.
- Do not use this grill until leak tested.

Leak Testing Valves, Hose, and Regulator

1. Turn all grill control knobs to OFF.
2. Be sure regulator is tightly connected to LP tank.
3. Completely open LP tank valve by slowly turning the OPD hand wheel counterclockwise. If you hear a rushing sound, turn gas off immediately. There is a major leak at the connection. **Correct before proceeding** by calling for replacement parts at **1-800-4-MY-HOME®**.
4. Brush soapy solution onto the areas indicated by arrows in the figure below.

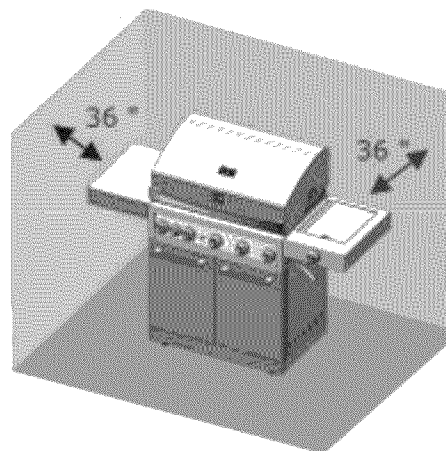


5. If “growing” bubbles appear, there is a leak. Close LP tank valve immediately and retighten connections. **If leaks cannot be stopped do not try to repair.** Call Sears for replacement parts at **1-800-4-MY-HOME®**.
6. Always close LP tank valve after performing leak test by turning hand wheel clockwise.

WARNING

For Safe Use of Your Grill and to Avoid Serious Injury:

- Do not let children operate or play near your grill. Keep pets away from your grill.
- Keep grill area clear and free from materials that burn.
- Do not block holes in sides or back of grill.
- Check burner flames regularly.
- Use grill only in well-ventilated space. NEVER use in an enclosed space such as a carport, garage, porch, covered patio, or under an overhead structure of any kind.
- Do not use charcoal or ceramic briquets in a gas grill.
- Use grill at least 36 inches (914mm) from any wall or surface. Maintain 10 ft. clearance to objects that can catch fire, or sources of ignition such as pilot lights on water heaters, live electrical appliances, etc.





- NEVER attempt to light burner with lid closed. A buildup of non-ignited gas inside a closed grill is hazardous.
- Never operate grill with LP cylinder out of correct position specified in assembly instructions.
- Always close LP cylinder valve and remove coupling nut before moving LP cylinder from specified operation position.

Apartment and Condominium Dwellers

Check with management to learn the requirements and fire codes for using an LP gas grill in your complex. If allowed, use outside on the ground floor with a three (3) foot clearance from walls or rails. Do not use on or under balconies.

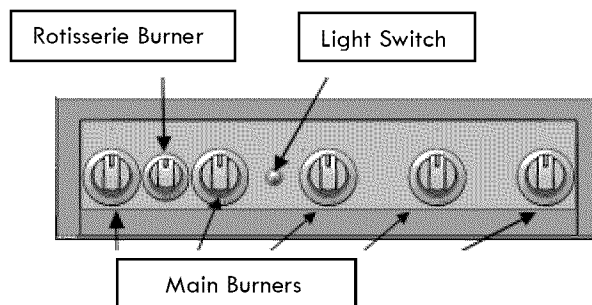
Safety Tips

- ▲ Before opening LP cylinder valve, check the coupling nut for tightness.
- ▲ Before each use, check the gas hose for excessive abrasion or wear, or cuts. Replace a hose assembly showing those signs with the hose assembly specified in the parts list before using the grill. Inspect the hose assembly by following it from the LP tank connection to the gas manifold assembly.
- ▲ Ensure your grill is located on a level surface and use the adjustable feet (if equipped) as necessary to stabilize.
- ▲ Ensure any locking casters are locked (if equipped).
- ▲ Keep any electrical supply cord and the fuel supply hose away from any heated surfaces and water.
- ▲ Do not lean over the grill or touch the edges of the firebox or lid when in use.
- ▲ When grill is not in use, turn off all control knobs and LP cylinder valve.
- ▲ Never move grill while in operation or still hot.
- ▲ Use long-handled barbecue utensils and oven mitts to avoid burns and splatters.
- ▲ Maximum load for side burner and side shelf is 10 lbs.
- ▲ The grease tray must be inserted into grill and emptied after each use. Do not remove grease tray until grill has completely cooled.
- ▲ Clean grill often, preferable after each cookout. If a bristle brush is used to clean any of the grill cooking surfaces, ensure no loose bristles remain on cooking surfaces prior to grilling.
- ▲ If you notice grease or other hot material dripping from grill onto a valve, hose, or regulator, turn off gas supply at once. Determine the cause, correct, and then clean and inspect valve, hose and regulator before continuing. Perform a leak test.
- ▲ Keep ventilation openings in cylinder enclosure (grill cart or cabinet) free and clear of debris.
- ▲ Do not store objects or materials inside the grill cart or cabinet enclosure that would block the flow of combustion air to the underside of either the control panel or the firebox bowl, such as a cover.
- ▲ The regulator may make a humming or whistling noise during operation. This will not affect safety or use of the grill.
- ▲ If you have a grill problem, see the "Troubleshooting Section".
- ▲ If the regulator frosts, turn off grill and LP cylinder valve immediately. This indicates a problem with the cylinder and it should not be used on any product. Return to supplier.

	<h1>CAUTION</h1>	
<ul style="list-style-type: none">● Do not preheat the grill on HIGH with the lid closed for longer than 15 minutes. Preheating the grill with the lid closed beyond this point can result in excessive cooking temperatures and risk of injury.● Putting out grease fires by closing the lid is not possible. Grills are well ventilated for safety reasons.● Do not use water on a grease fire. Personal injury may result. If a grease fire develops, turn knobs and LP cylinder off.● Do not leave grill unattended while preheating or burning off food residue on HIGH. If grill has not been regularly cleaned, a grease fire can occur that may damage the product.		

Main Burner Igniter Lighting

- ▲ **Do not lean over grill while lighting.**
 1. Turn **OFF** all gas burner control valves.
 2. Turn **ON** gas source or tank slowly.
 3. **Open lid during lighting.**
 4. To ignite any main burner, push and turn the main burner control knob to **Hi**. You will hear a clicking sound. Continue to hold in 3 to 5 seconds until the burner ignites.
 5. Once burner has ignited, turn knob to desired heat setting.
 6. If ignition does **NOT** occur in 5 seconds, turn the burner control knob to **OFF**, wait 5 minutes for gas to clear away, and repeat the lighting procedure.
 7. Repeat steps 4 through 6 for remaining main burners.



Rotisserie Burner Igniter Lighting

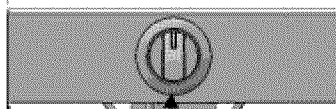
▲ Do not lean over grill while lighting.

1. **Open lid during lighting.** Turn on gas at LP cylinder.
2. Push and turn the rotisserie burner control knob to \nearrow Hi and hold in. You will hear a clicking sound as the burner is being ignited. Ignition should occur within 5 seconds, but continue to hold the knob in for 10 to 30 seconds to activate the heat sensor and maintain ignition.
3. Once burner has ignited, turn knob to desired setting.
4. If ignition does **NOT** occur in 5 seconds, turn the burner control **OFF**. Wait 5 minutes for gas to clear away, and repeat the lighting procedure.

Searing Side Burner Igniter Lighting

▲ Do not lean over grill while lighting.

1. **Open the side burner lid during lighting.** Turn on the gas at LP cylinder.
2. Push and turn the side burner knob to \nearrow Hi and hold in. You will hear a clicking sound as the burner is being ignited. Ignition should occur within 5 seconds, but continue to hold the knob in for a full 10 seconds to maintain ignition.
3. Once burner has ignited, turn knob to desired heat setting.
4. If ignition does **NOT** occur in 5 seconds, turn the burner control knob to **OFF**. Wait 5 minutes for gas to clear away, and repeat the lighting procedure.



Side Burner

	WARNING	
Turn controls and gas source or tank OFF when not in use.		
	CAUTION	
If ignition does NOT occur in 5 seconds, turn the burner controls OFF , wait 5 minutes and repeat the lighting procedure. If the burner does not ignite with the valve open, gas will continue to flow out of the burner and could accidentally ignite with risk of injury.		

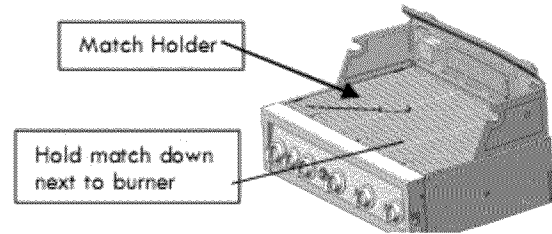
Match-Lighting

▲ Do not lean over grill while lighting.

- ▲ Open lid. Turn on gas at LP cylinder slowly.
- ▲ Light burners one at a time.

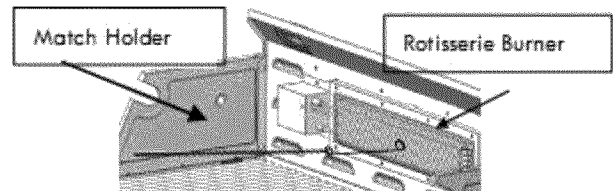
Match Lighting the Main Burners

1. Place match into match holder (hanging on inside cabinet door).
2. Strike the match and position lit match through the grates and hold next to the burner.
3. Push in and turn burner control knob to \nearrow Hi. Continue to press in on the control knob until the burner ignites or up to 5 seconds.
4. If ignition does **NOT** occur in 5 seconds, turn the burner control knob **OFF**, wait 5 minutes for gas to clear away, and repeat the lighting procedure.
5. When lit, turn knob to desired heat setting.



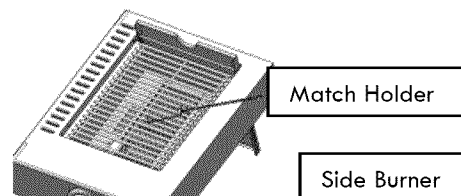
Match Lighting the Rotisserie Burner

1. Place match into match holder. Strike the match and position it close to the front of the rotisserie burner.
2. Push in and turn rotisserie burner control knob to \nearrow Hi. Continue to press in on the control knob until the burner ignites. Ignition should occur within 5 seconds, but continue to hold the knob in for 10 to 30 seconds to activate the heat sensor and maintain ignition.
3. If ignition does **NOT** occur in 5 seconds, turn the burner control knob **OFF**, wait 5 minutes for gas to clear away, and repeat the lighting procedure.
4. When lit, turn knob to desired heat setting.



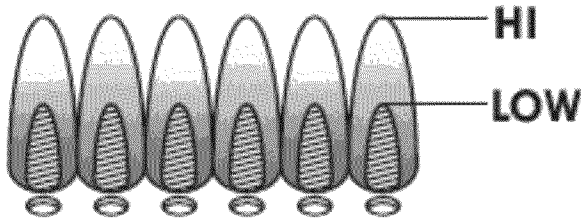
Match Lighting the Searing Side Burner

1. Place match into match holder. Strike the match and position it close to the center of the side burner.
2. Push in and turn side burner control knob to \nearrow Hi. Continue to press in on the control knob until the burner ignites or up to 5 seconds.
3. If ignition does **NOT** occur in 5 seconds, turn the burner control knob **OFF**, wait 5 minutes for gas to clear away, and repeat the lighting procedure.
4. When lit, turn knob to desired heat setting.



Burner Flame Check

- Remove cooking grates and heat diffusers. Light burners, and rotate knobs from **Hi** to **Low**. You should see a smaller flame on **Low** than you see on **Hi**. Perform a burner flame check on the side burner as well (if equipped). Always check flame prior to each use. If only low flame is seen, then refer to “Sudden flame drop or low flame” in the Troubleshooting Section.



Turning Grill Off

- Turn all knobs to **OFF**. Turn LP cylinder **OFF** by turning the hand-wheel clockwise to a full stop.

Igniter Check

- **Turn gas off at LP cylinder.** Press and hold burner control knobs. A “clicking” sound should be heard and spark seen between the electrode and burner. See “Troubleshooting” if no click or spark.

Batteries

- Batteries will deteriorate over time, especially in outdoor conditions. This can cause their casings to leak. Check the condition of the battery periodically before use. Remove the battery from the electronic ignition before storing your grill.

Valve Check

- **Important: Make sure gas is off at LP cylinder before checking valves.** Knobs lock in **OFF** position. To check valves, first push in knobs and release. Knobs should spring back. If knobs do not spring back, replace valve assembly before using grill. Turn knobs to **Low** position and then turn back to **OFF** position. The valves should turn smoothly.

Hose Check

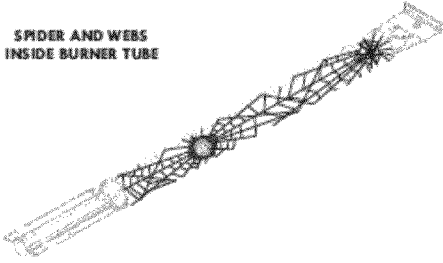
- Before each use, check to see if hoses are cut or worn. Replace damaged hoses before using grill. Use only identical replacement part valve / hose / regulator as specified in the Parts List of this Use and Care Guide.

General Grill Cleaning

- **Hood Interior:** Use a strong solution of detergent and water or a grill cleaner with scrub brush. Rinse and allow to air dry. **Do not apply a caustic grill / oven cleaner to painted surfaces.**
- **Plastic Parts:** Wash with warm soapy water and wipe dry.
 - ▲ Do not use citrisol, abrasive cleaners, degreasers or a concentrated grill cleaner on plastic parts. Damage to and failure of parts can result.
- **Porcelain Surfaces:** Because of glass-like composition, most residues can be wiped away with baking soda / water solution or specially formulated cleaner. Use nonabrasive scouring powder for stubborn stains.
- **Painted Surfaces:** Wash with mild detergent or nonabrasive cleaner and warm soapy water. Wipe dry with a soft nonabrasive cloth.
- **Stainless Steel Surfaces:** To maintain your grill’s high quality appearance, wash with mild detergent and warm soapy water and wipe dry with a soft cloth after each use. Baked on grease deposits may require the use of an abrasive **plastic** cleaning pad. Use only in direction of brushed finish to avoid damage. Do not use abrasive pad on areas with graphics.
 - Do not allow dirt and grease to accumulate on stainless steel.
 - Do not use steel wool as it will scratch the surface.
 - Many products and naturally occurring substances in the outdoors will damage all stainless steel finishes. Use caution so they do not come in contact with your grill. These include, but are not limited to, pool chemicals (chlorine and bromine), lawn fertilizer, ice melting salts, sea and salt water, urine, bird droppings, and tree sap.
 - **Store your grill 50 to 100 feet away from a pool as many pool chemicals will cause rust.**
- **Cooking Surfaces:** Clean cooking surfaces with a soft bristle brush. Make sure that no loose bristles remain on the cooking surface prior to grilling. It is not recommended to clean cooking surface while grill is hot.

Spider Alert

SPIDER AND WEBS
INSIDE BURNER TUBE



If you notice that your grill is getting hard to light or that the flame isn't as strong as it should be, take the time to check and clean the burner tubes.

Spiders or small insects have been known to create "flashback" problems. The spiders spin their webs, build nests, and lay eggs in the grill's burner tube(s) obstructing the flow of gas to the burner. The backed-up gas can ignite in the burner tube behind the control panel. This is known as a flashback and it can damage your grill and even cause injury.

To prevent flashbacks and ensure good performance, the burner and burner tube assembly should be removed from the grill and cleaned before use whenever the grill has been idle for an extended period.

Cleaning the Burner Assembly

Follow these instructions to clean and / or replace parts of the burner assembly or if you have trouble igniting the grill.

1. Turn gas off at control knobs and LP tank.
2. Remove the cooking grates and heat diffusers.
3. Remove the Phillips head screws located at the back end of each burner.
4. Lift each burner up and out. Unplug the electronic igniter wire from the electrode.

We suggest three ways to clean the burner tubes. Use the one easiest for you.

(A) Bend a stiff wire (a lightweight coat hanger works well) into a small hook. Run the hook through each burner tube several times.

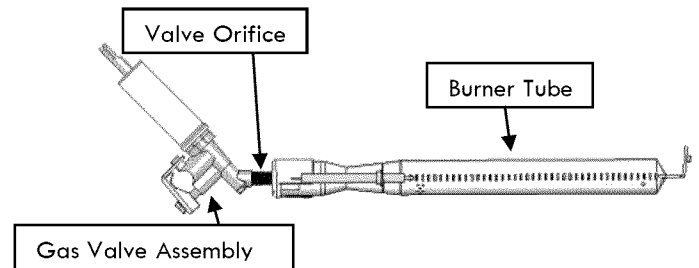


(B) Use a narrow bottle brush with a flexible handle (do not use a brass wire brush). Run the brush through each burner tube several times.

(C) **Wear eye protection.** Use an air hose to force air into the burner tube and out the burner ports. Check each port to make sure air comes out each hole.

5. Use a wire brush along the entire outer surface of burner to remove food residue and dirt.
6. Clean any blocked ports with a stiff wire such as an open paper clip.
7. Check burner for damage. Due to normal wear and corrosion, some holes may become enlarged. Replace the burner if any large cracks or holes are found.

VERY IMPORTANT: Burner tubes must re-engage valve openings (orifices). See illustration below.



8. Plug the electronic igniter wires into the burner electrodes.
9. Carefully replace burner tubes ensuring that the tube end seats over the gas valve as shown in the figure above.
10. Secure burners to back of firebox with Phillips head bolts.
11. Perform a leak test described earlier in this guide before using your grill.

Storing Your Grill

- Clean cooking grates.
- Store in a dry location.
- Remove battery from electronic ignition.
- If LP cylinder is connected to the grill, then the grill must be stored outdoors in a well ventilated space and out of reach of children.
- Storage of a gas grill indoors is permissible ONLY if LP cylinder is turned off, disconnected, and removed from grill. The LP cylinder must remain outdoors.
- Cover your grill. Choose from a variety of grill covers offered by manufacturers.
- When removing grill from storage, follow "Cleaning the Burner Assembly" instructions before starting the grill.

Food Safety

Food safety is a very important part of enjoying the outdoor cooking experience. To keep food safe from harmful bacteria, follow these four basic steps:

Clean: Wash hands, utensils, and surfaces with hot soapy water before and after handling raw meat and poultry.

Separate: Separate raw meats and poultry from ready-to-eat foods to avoid cross contamination. Use a clean platter and utensils when removing cooked foods.

Cook: Cook meat and poultry thoroughly to kill bacteria. Use a thermometer to ensure proper internal food temperatures.

Chill: Refrigerate prepared foods and leftovers promptly.

For more information call: USDA Meat and Poultry Hotline at 1-800-535-4555 (10:00 am – 4:00 pm EST).

How To Tell If Meat Is Grilled Thoroughly

- Meat and poultry cooked on a grill often browns very fast on the outside. Use a meat thermometer to be sure food has reached a safe internal temperature.
- NEVER partially grill meat or poultry and finish cooking later. Cook food completely.
- **WARNING:** To ensure that it is safe to eat, food must be cooked to the minimum internal temperatures listed in the table below.

USDA* Safe Minimum Internal Temperatures	
Beef, Veal, Lamb & Pork: Whole Cuts**	145° F
Fish	145° F
Beef, Veal, Lamb & Pork: Ground	160° F
Egg Dishes	160° F
Turkey, Chicken & Duck: Whole, Pieces, & Ground	165° F

* United States Department of Agriculture

**Allow meat to rest three minutes before carving or consuming.

Grilling Tips and Tricks

Food cooked on the grill is either done using direct or indirect cooking. Direct cooking is when the food is cooked directly over lit burners. Food is placed in-between the lit burners for indirect cooking.

Direct: Use direct cooking to sear meats. This helps to keep food moist by locking in juices. Some food, such as steak, is first seared using direct cooking, and then finished cooking using the indirect method. This is generally used for quicker cooking foods. Remain vigilant when grilling using this method, as it's easy to overcook.



Indirect: Is used for foods that take longer to cook, including large cuts of meat such as roasts. It's also used for cooking more delicate food that can dry out quickly such as fish and poultry, for fattier foods to reduce flare-ups, and when grilling using a roasting pan or aluminum foil. Turn burners to medium or low depending on the temperature you want to maintain. Do not place the food directly over any burner when using this grilling method. You can also grill indirectly by turning one or more burners off and placing the food over those burners that are not being used.

- Always "Preheat" your grill before cooking. Turn burner control knobs to Hi and close the lid for 5 to 10 minutes. Then adjust the burner controls to the proper temperature. This heats the grates to help prevent food from sticking.
- The thermometer measures the temperature high on the lid. The temperature down by the cooking grates is warmer.
- Mother Nature can impact your grilling times. Allow more cooking time for cold, wind, and higher altitudes. We recommend you place your grill in an area protected from much wind.
- Trim away any excess fat from meat to reduce flare-ups.
- Keep similar size portions together so that they cook more evenly.
- Larger pieces of meat generally require more cooking time per pound than smaller pieces.
- If a major flare-up or too many flare-ups occur, turn off the gas, and move the food away from the flare-up. Restart the grill once the flare-up has died down. Use a lower temperature to reduce flare-ups.
- Turn foods infrequently. Use tongs rather than a fork when turning food on the grill.
- Know your sauce and when to apply. Oil and vinegar based sauces can be brushed on any time. Sugar based sauces like barbecue sauce should be applied during the last few minutes of cooking.
- Use a small amount of cooking oil on the cooking grates before heating to reduce foods sticking on the grates.

GRILL LIGHT OPERATION AND CARE

Light Operation Instructions

- ▲ Make sure light switch on the control panel is in the **OFF** position.
- ▲ Connect light plug to an extension cord and plug the extension cord plug into a GFI outlet.
- ▲ Turn the light switch on the control panel to **ON**.

	WARNING	
<ul style="list-style-type: none">• Keep any electrical supply cord away from any heated surface.• Use the shortest length extension cord required. Do not connect 2 or more extension cords together.		

Halogen Bulb Specification

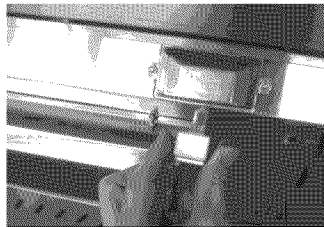
- Wattage: 10W per bulb
- Voltage: 12V

Bulb Replacement

- ▲ Make sure light switch on the control panel is in the **OFF** position and electrical plug is disconnected from its power source (outlet).



1.) Squeeze tabs on plug together and pull plug out.



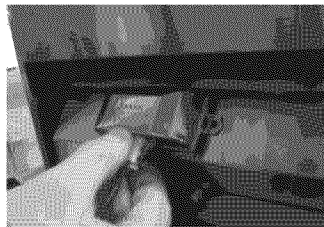
2.) Loosen top screws on each side of plug. Replace bulb and reverse procedure to reinstall.

Lens Replacement

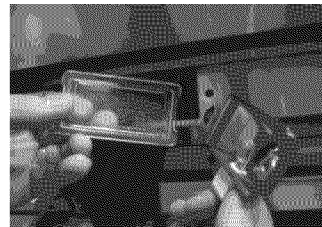
- ▲ Make sure light switch on the control panel is in the **OFF** position and electrical plug is disconnected from its power source (outlet).



1.) Remove 2 Phillips Head Screws securing light assembly inside the firebox.





2.) Grasp plug and lift light assembly up off firebox back wall.





3.) Replace lens and reverse procedure to reinstall.

Lens Cleaning

- ▲ Make sure light switch on the control panel is in the **OFF** position and electrical plug is disconnected from its power source (outlet).
1. Ensure lens is cool.
 2. Use a damp towel and warm water to clean the surface of the lens.
 3. Allow the lens to dry before reconnecting the light plug to the power supply and use.

	CAUTION	
<ul style="list-style-type: none">• Since 1971 the National Electric Code (NEC) has required Ground Fault Interrupter devices on all outdoor circuits. If your residence was built before 1971, check with a qualified electrician to determine if a Ground Fault Interrupter protector exists.• Do not use this appliance if the circuit does not have GFI protection.• Do not plug this appliance into an indoor circuit.		

	WARNING	
<ol style="list-style-type: none">1. To protect against electric shock, do not immerse cord or plugs in water or other liquid.2. Unplug from the outlet when not in use and before cleaning.3. Do not operate grill with a damaged cord, plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner.4. Use only a Ground Fault Interrupter (GFI) protected circuit with this outdoor cooking gas appliance.5. Never remove the grounding plug or use with a 2-prong adapter.6. Use only an extension cord with a 3 prong grounding plug, rated for the power of the equipment, and approved for outdoor use with a W-A marking.		

Hardware Pack Listing



A

Phillips Head Bolt M6x16mm

Qty: 4pcs

Part No.: MCDTY16000



D

Phillips Head Bolt M6 x 10mm

Qty: 2pcs

Part No. MCDKY1D000

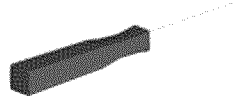


B

Phillips Head Bolt M4x8mm

Qty: 4pcs

Part No. MCDTY12000



E

Phillips Head Screwdriver

Qty: 1 pc

Part No.: MCDKY20000



C

Phillips Head Bolt M4x5mm

Qty: 2pcs

Part No. MCDTY14000



F

Battery Size AA

Qty: 1 pc

Parts List

Key	Qty	Part No	Description
A1	1	HCDTCVVA038	Hood Assembly
A2	1	MCDTCVG000	Hood Handle
A3	1	MCDKCVW000	Thermometer
A4	2	HCDTY10000	Hood Bolt Assembly
A5	1	MCDTCVH000	Left Hood Handle Heat Shield
A6	1	MCDTCVI000	Right Hood Handle Heat Shield
B1	1	MCDTBRC000	Warming Rack
B2	3	MCDTBRD000	Cooking Grate
B3	5	MCDTBRB017	Heat Diffuser
B4	5	MCDSBRE000	"I" Burner with Electrode Support
B5	5	MCDTBBB000	Main Burner Electrode
B6	1	HCDTBDA038	Firebox Assembly
B7	1	HCDTADC028	Firebox Front Heat Shield
B8	1	MCDTFIA029	Main Burner Control Panel Frame
B9	1	MCDTFIB027	Main Burner Control Panel
B10	5	MCDTSWB000	Main Burner Control Knob Seat
B11	1	MCDTSDW000	Rotisserie Burner Control Knob Seat
B12	5	MCDTSPA000	Main Burner Control Knob
B13	1	MCDTSPC000	Rotisserie Burner Control Knob
B14	1	HCDTADA008	Gas Manifold Assembly
B15	1	MCDTADE000	Regulator and Hose Assembly
B16	1	MCDTTBN000	Side Burner Valve
B17	1	HCDTBDG035	Firebox Bottom Heat Shield
B18	1	HCDTYPA035	Grease Tray
B19	1	MCCCYPD125	Grease Pan
B20	1	MCDTBBA017	Main Burner Bracket
B21	1	MCDTBCE017	Rotisserie Burner Cover
B22	1	HCDTBCA048	Rotisserie Burner
B23	2	MCDJBDF000	Light Assembly
B24	1	MCDTBCB017	Rotisserie Burner Gas Collector Box
B25	1	HCDTBCG008	Rotisserie Burner Gas Line
B26	1	MCDTBDM000	Light Wire Set
B27	1	HCDTBCN000	Rotisserie Burner Orifice
B28	1	MCDTBCD000	Rotisserie Burner Flame Sensor
B29	1	MCDTBCC000	Rotisserie Burner Electrode

Key	Qty	Part No	Description
B30	4	MCDKBDG000	Silicon Stopper
B31	1	MCDTBDO000	Transformer Wire
B32	1	HCDTBDN000	Light Switch
B33	1	MCDTBDJ017	Firebox Rear Shield Panel
B34	1	MCDTFIE000	Electronic Igniter Wire Set
B35	1	MCDTFID000	Electronic Igniter Wire Grounds
B36	1	MCDTADH025	Regulator Bracket
B37	1	MCDTTBO000	Side Burner Hose
C1	1	MCDTFRF025	Cabinet Rear Panel
C2	1	HCDTFRG048	Cabinet Front Crossbar
C3	1	HCDTFRA035	Cabinet Left Side Panel Assembly
C4	1	MCDTFIC000	Electronic Igniter
C5	1	MCDTFIC002	Electronic Igniter Cap
C6	1	MCDTBDL000	Transformer
C7	1	HCDTFRC035	Cabinet Right Side Panel
C8	1	HCDTBTA048	Cabinet Bottom Panel
C9	1	MCDTBDT017	Cabinet Toe Plate
C10	1	MCDTFME000	Cabinet Door Stop
C11	1	MCDTFRH035	Condiment Basket
C12	1	HCDTFMA038	Left Door Assembly
C13	2	MCDTFMC000	Door Handle
C14	1	HCDTFMD038	Right Door Assembly
C15	1	HCDTTHA048	LP Tank Tray Assembly
C16	1	MCDTTHD000	LP Tank Tray Handle
C17	1	MCDTFRD025	Cabinet Shelf
C18	1	MCDTFRE025	Cabinet Shelf Support
C19	2	SE0055	Swivel Locking Caster
C20	2	MCDTWHA000	Swivel Caster
C21	1	MCDTFIF029	Electronic Igniter Box
C22	1	MCDTFRJ025	Gas Manifold Assembly Support
D1	1	MCDTTBC000	Side Shelf Handle
D2	1	HCDTTBA029	Side Shelf Assembly
D3	1	MCDTTBI000	Side Burner Cover Hinge Pin
D4	1	MCDTTBH017	Side Burner Cover
D5	1	MCDTTBJ000	Side Burner Cooking Grate
D6	1	HCDTTBK048	Side Burner

Key	Qty	Part No	Description
D7	1	MCDTTBM017	Side Burner Electrode Cover
D8	1	MCDTTBL000	Side Burner Electrode
D9	1	HCDTTBF029	Side Burner Inner Frame
D10	1	MCDTTBQ025	Side Burner Grease Pan
D11	1	HCDTTBD029	Side Burner Outer Frame Assembly
D12	1	MCDTSWB000	Side Burner Control Knob Seat
D13	1	MCDTSWA000	Side Burner Control Knob

Not Pictured

N/A	1	PCDTPA0000	Hardware Pack
N/A	1	MCDTPTA000	Manual

If you are missing hardware or have damaged parts after unpacking grill, call 1-800-933-0527 for replacement. To order replacement parts after using grill, call 1-800-4-MY-HOME®.

To Installer / Assembler: Leave these instructions with the consumer.

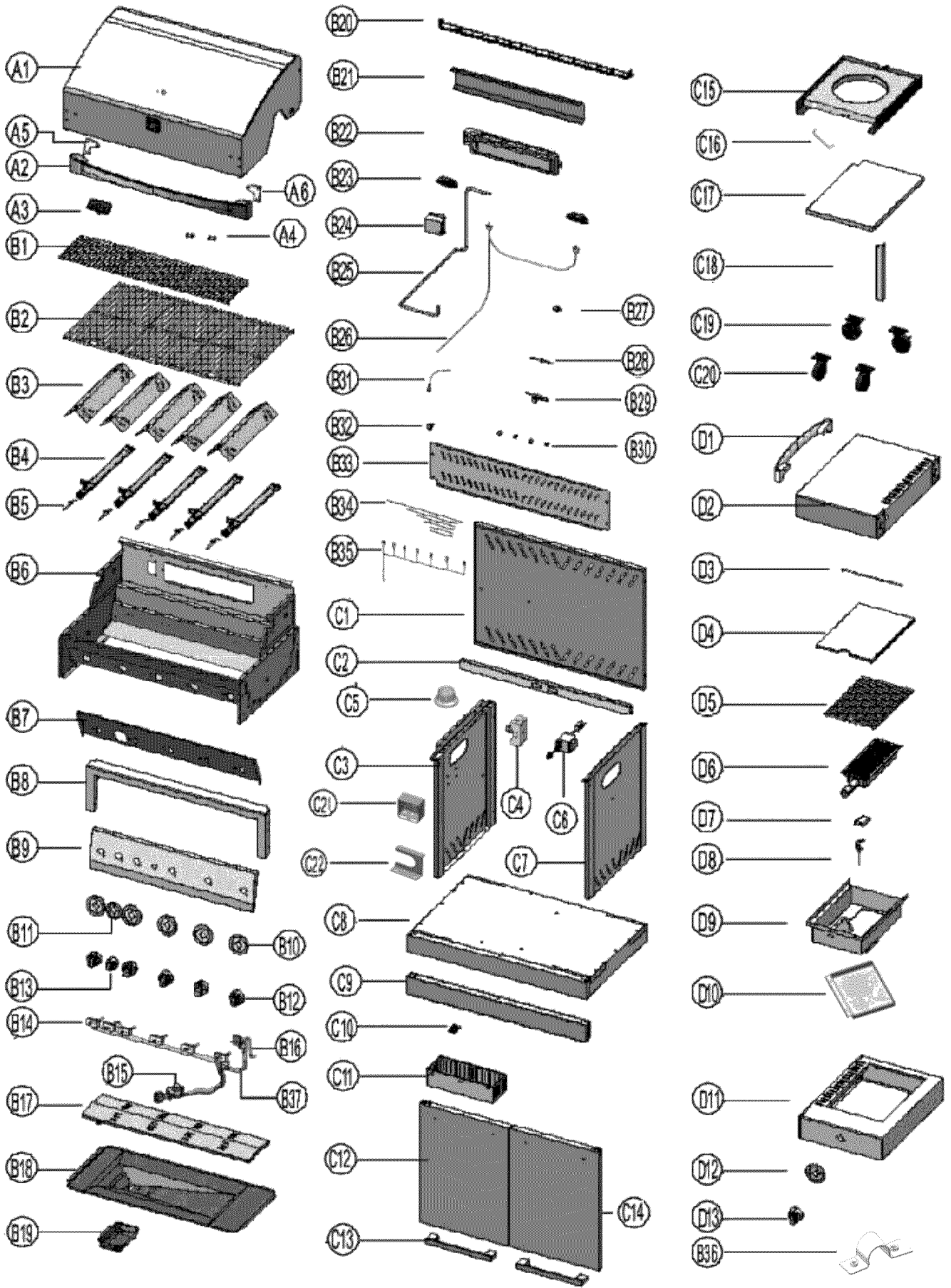
To Consumer: Keep This manual for future reference.

CAUTION: Some parts may contain sharp edges. We recommend you wear protective gloves when necessary, including assembling and whenever cleaning your grill.

This grill is convertible to natural gas, but only with a natural gas conversion kit available for purchase separately.

To purchase this conversion kit, call 1-800-4-MY-HOME®. Order part number 850150. You may also order online at www.searspartsdirect.com.

Parts Diagram

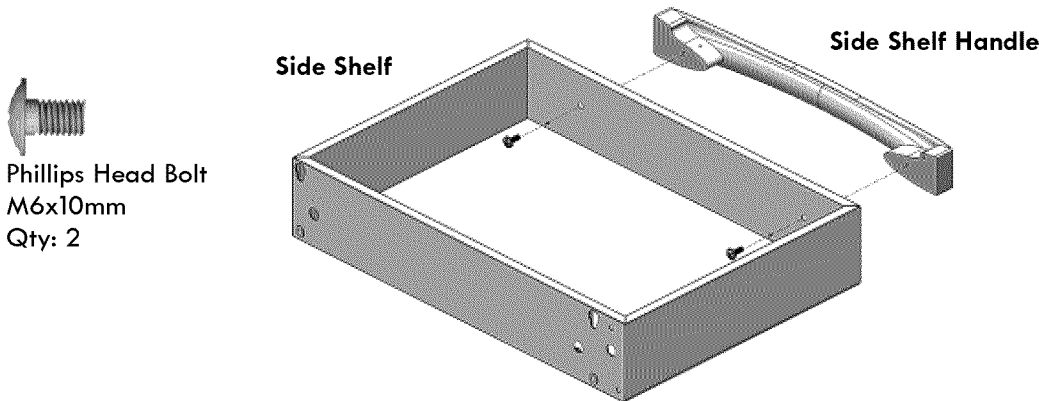


Assembly Instruction

1

Install Side Shelf Handle

- Use 2 Phillips Head Bolts (M6x10mm) to attach the Side Shelf Handle to Side Shelf.



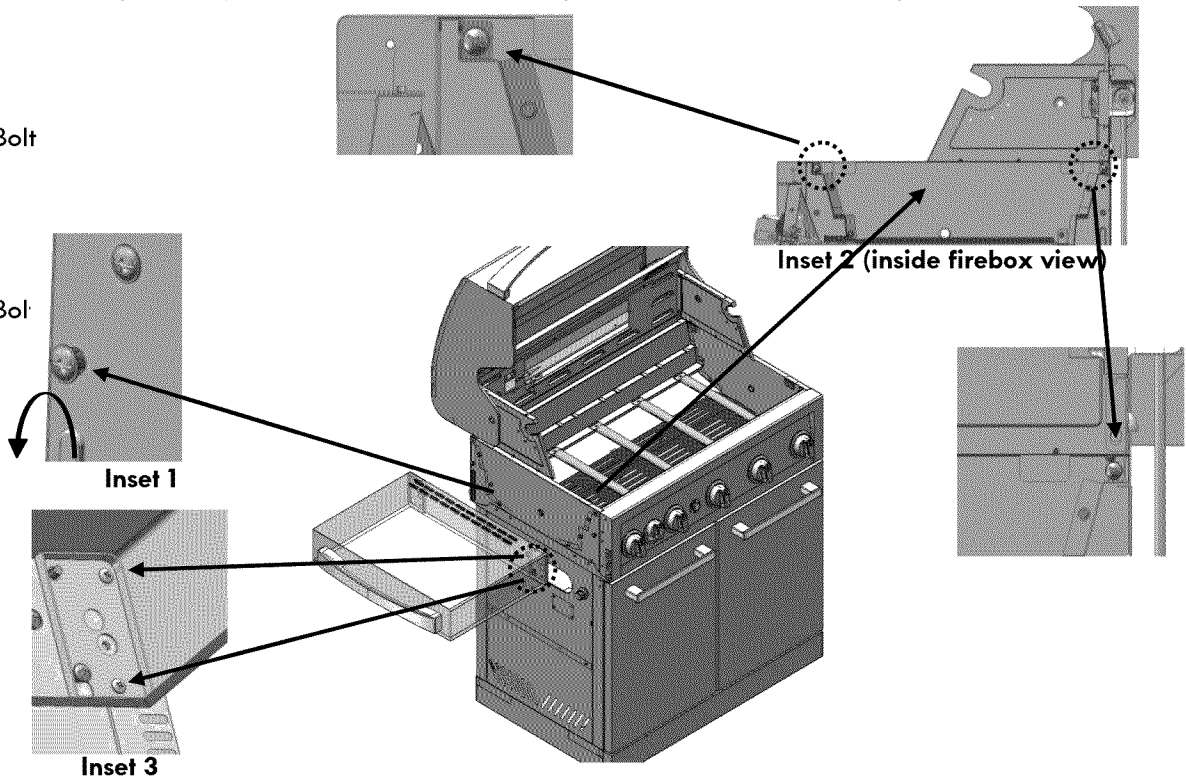
2

Install Side Shelf to Firebox

- Unscrew the 2 Phillips Head Bolts ¼ inch out from the lower left and right corner holes in the left side of the Firebox as shown (Inset 1).
- Slide the keyslot lower holes of the Side Shelf over the heads of the 2 Phillips Head Bolts and drop down.
- From the inside of the Firebox, use 2 Phillips Head Bolts (M6x16mm) to attach the upper holes of the Side Shelf to the Firebox as shown (Inset 2).
- Use 2 Phillips Head Bolts (M4x8mm) to attach the lower and upper holes in the Side Shelf Front to the Firebox (Inset 3).
- Tighten the 2 previously loosened and all other Phillips Head Bolts used in this step.

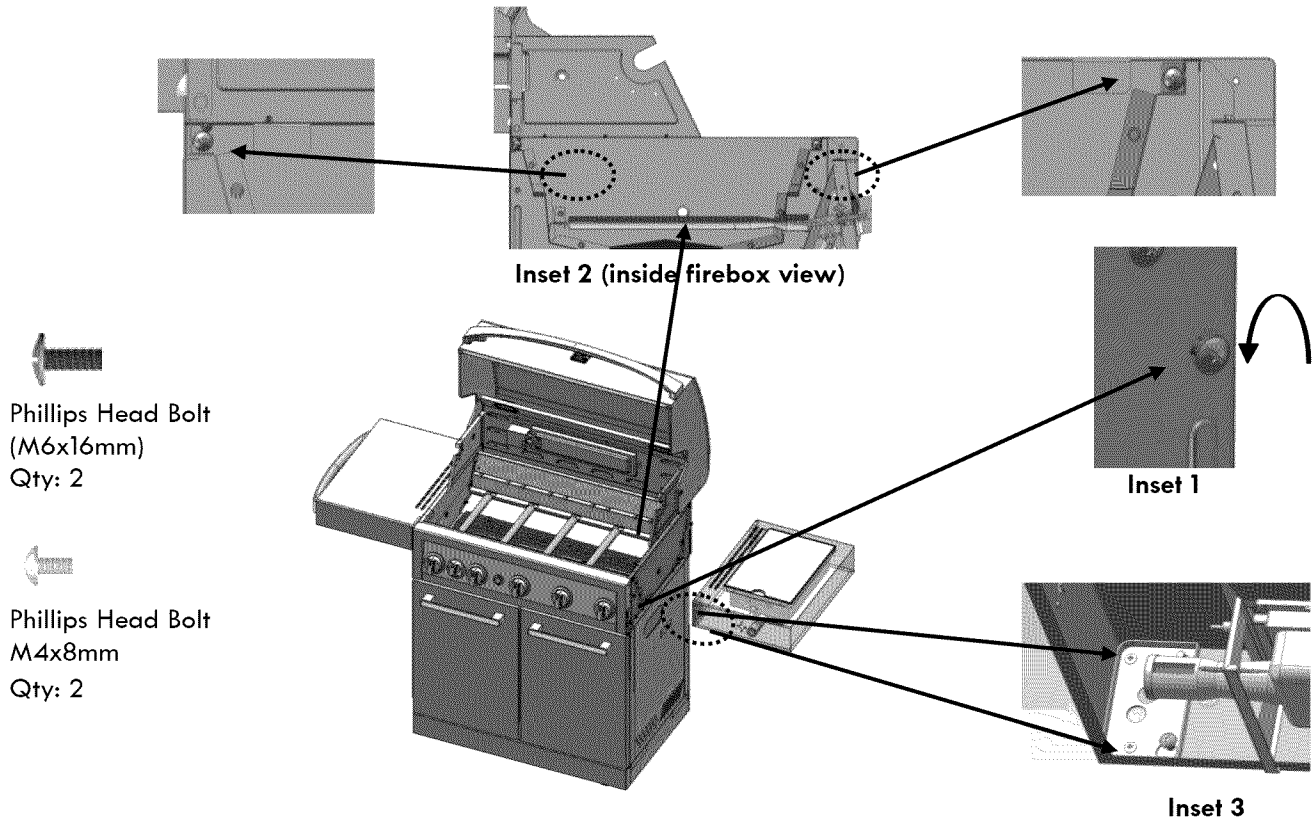
Phillips Head Bolt
M6x16mm
Qty: 2

Phillips Head Bolt
M4x8mm
Qty: 2

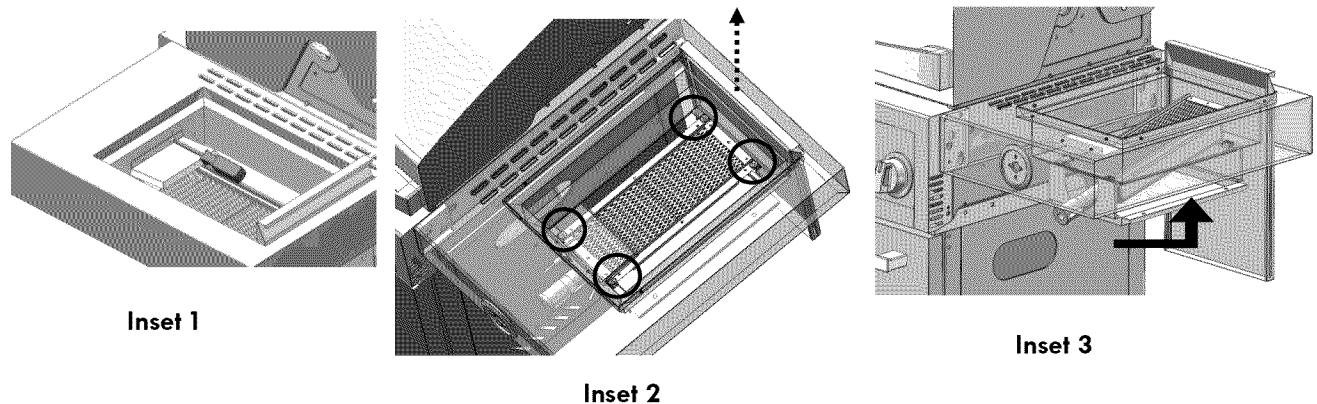


3**Install Side Burner Shelf to Firebox**

- ☐ Unscrew the 2 Phillips Head Bolts ¼ inch out from the lower left and right corner holes in the right side of the Firebox as shown (Inset 1).
- ☐ Slide the keyslot lower holes of the Side Burner Shelf over the heads of the 2 Phillips Head Bolts and drop down.
- ☐ From inside of the Firebox, use 2 Phillips Head Bolts (M6x16mm) to attach the upper holes of the Side Burner Shelf to the Firebox as shown (Inset 2).
- ☐ Use 2 Phillips Head Bolts (M4x8mm) to attach the lower and upper holes in the Side Burner Shelf Front to the Firebox (Inset 3).
- ☐ Tighten the 2 previously loosened and all other Phillips Head Bolts used in this step.

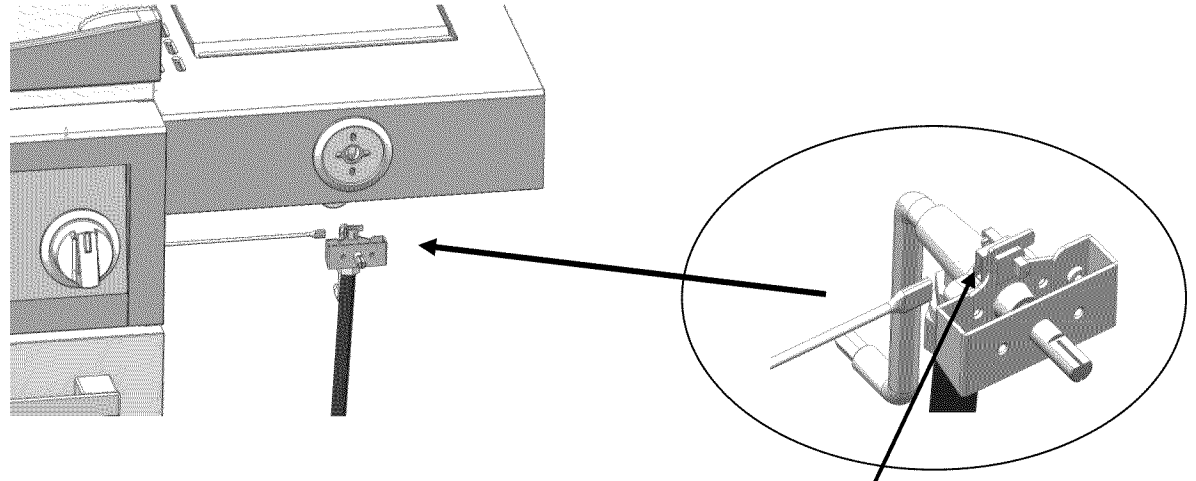
**4****Remove the Side Burner**

- ☐ Remove Electrode Cover from Side Burner by unscrewing 2 Phillips Head Bolts (Inset 1).
- ☐ Unscrew the 4 Phillips Head Bolts at each corner of the Side Burner (Inset 2).
- ☐ Raise the Side Burner from the back and rotate to lift out. Minimize contact with electrodes when lifting Side Burner out (Inset 3).



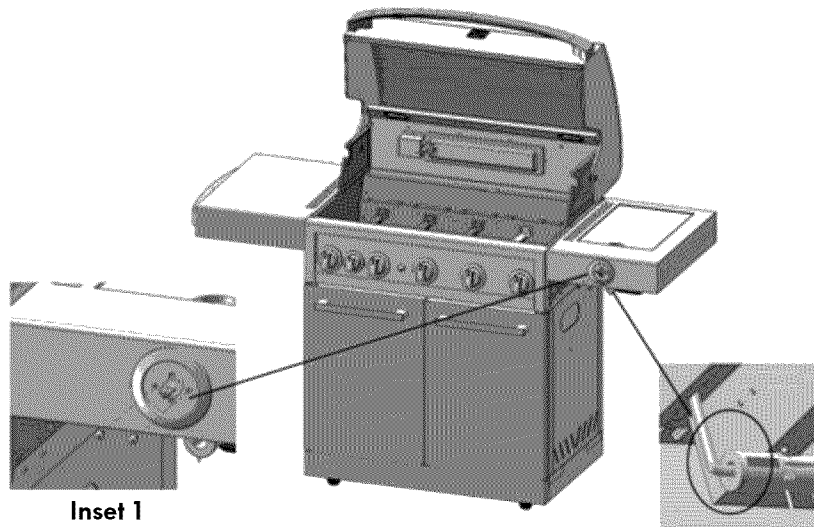
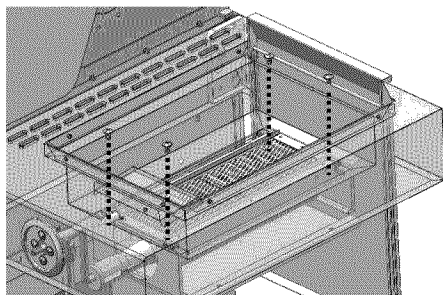
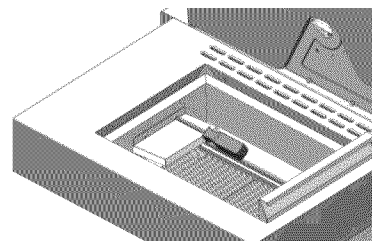
5**Attach Side Burner Valve Ground Wire**

- From inside of grill cabinet, feed Side Burner Hose Assembly through hole in right side of cabinet.
- Attach the Side Burner Valve Ground Wire (thinner wire) to the Side Burner Valve.

**Side Burner Valve Connector Pin****6****Install Side Burner Valve**

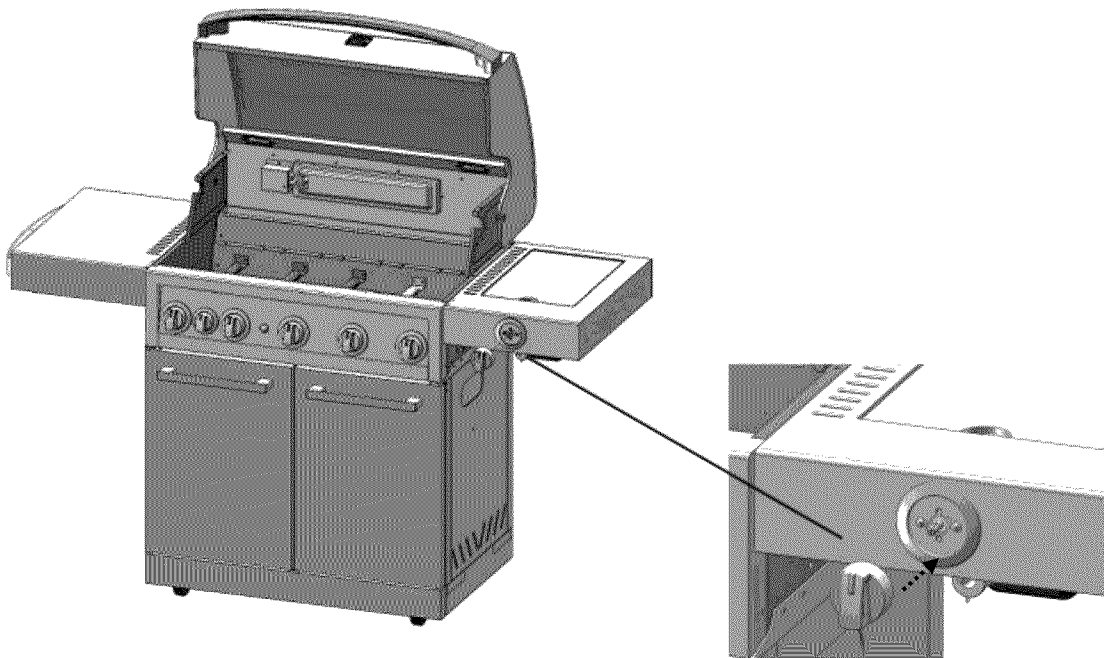
- Attach the Side Burner Valve Stem to the front of the Side Burner Shelf using 2 Phillips Head Bolts (M4x5mm) (Inset 1).
- Slide the Side Burner back down into position and center it over the Side Burner Valve Orifice (Inset 2).
- Secure the Side Burner into position using the 4 Phillips Head Bolts (M4x8) that were removed in step 4 (Inset 3). Reattach Electrode Cover using the two previously removed Phillips Head Bolts (Inset 4).

←
Phillips Head Bolt
M4x5mm
Qty: 2

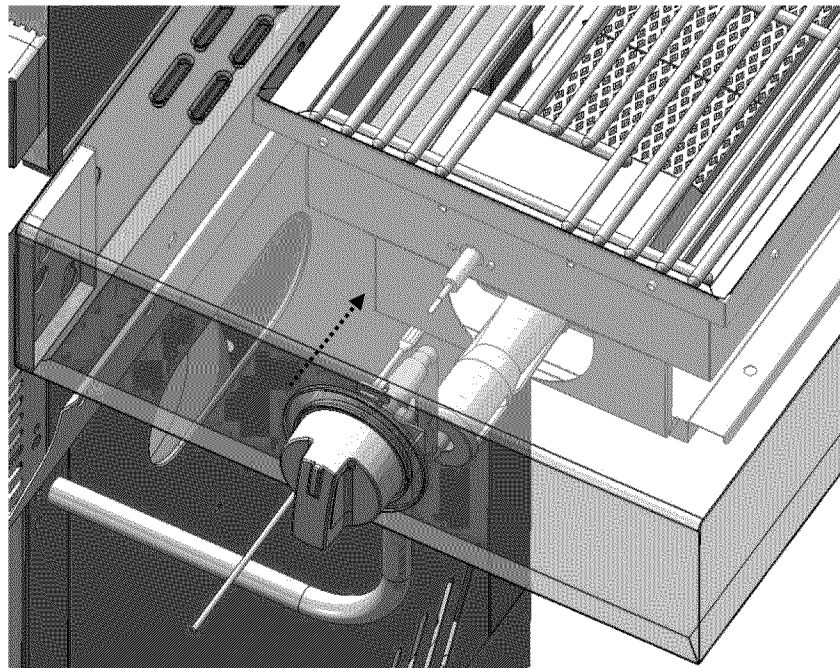
**Inset 1****Inset 2****Inset 3****Inset 4**

7**Install Side Burner Control Knob**

- Press the Side Burner Control Knob onto the valve stem.

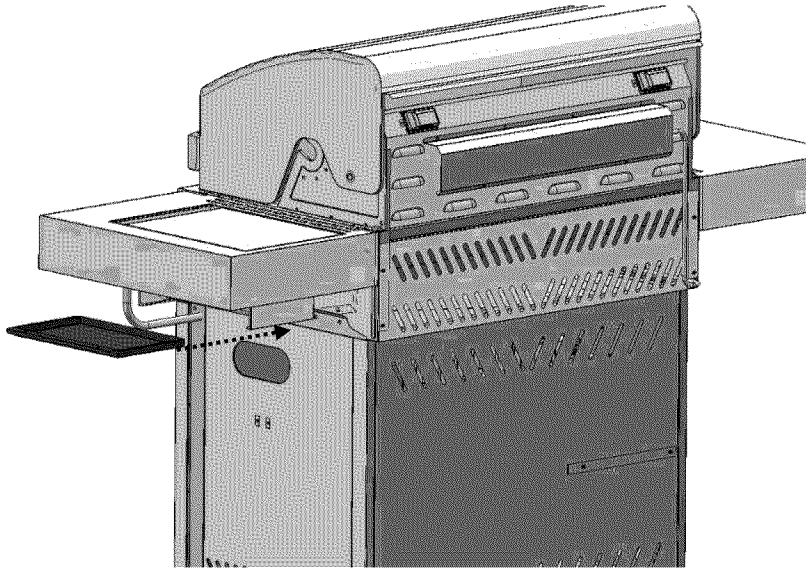
**8****Attach Side Burner Ignition Wire**

- Attach the Side Burner Ignition Wire (thicker wire) to the Side Burner Electrode.

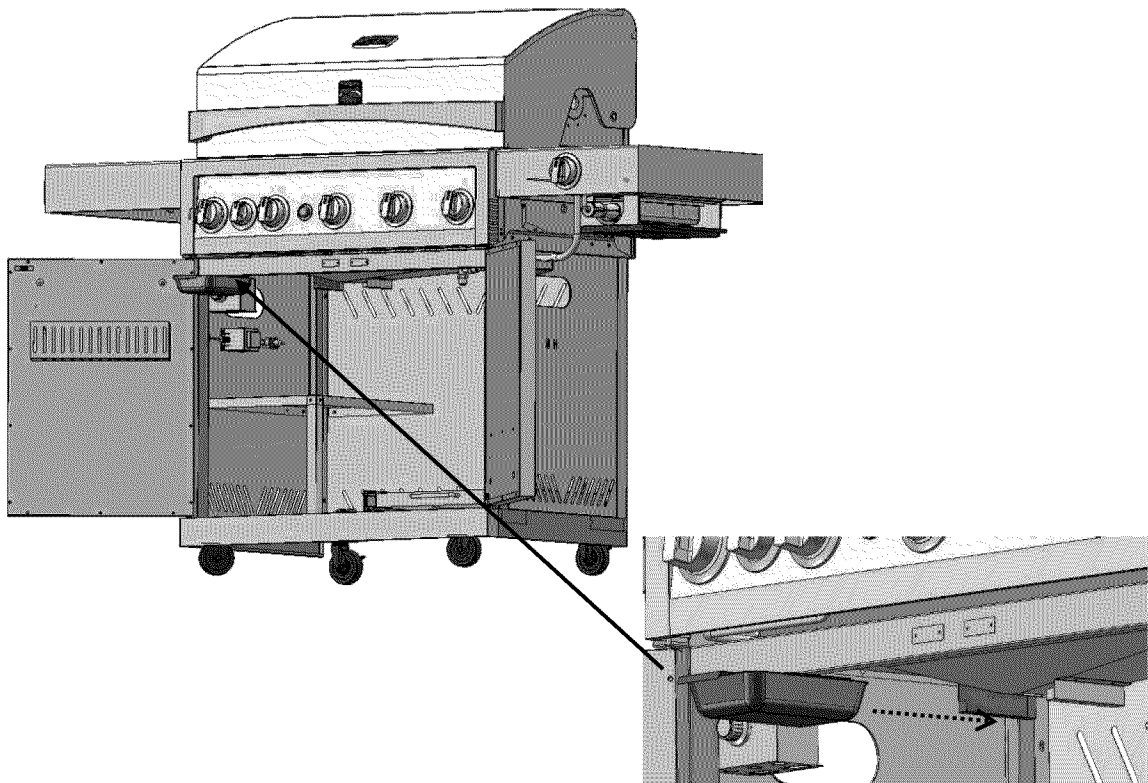


9**Install Side Burner Grease Pan**

- Insert the Side Burner Grease Pan from the side into the Grease Pan Supports in the bottom of the Side Burner as shown. Slide Pan fully in until it locks into place behind stop.

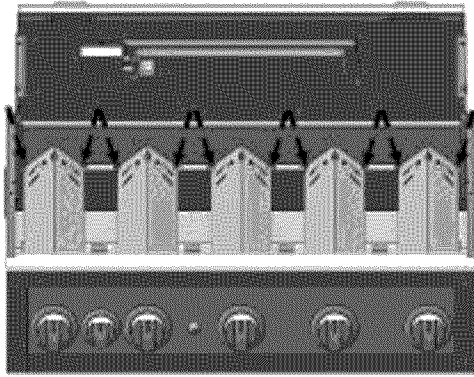
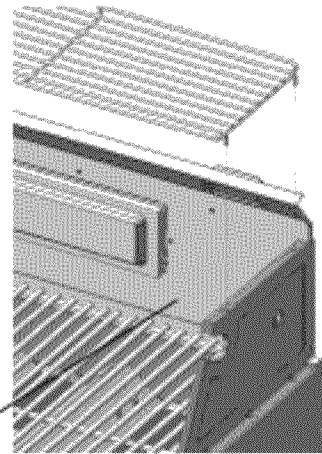
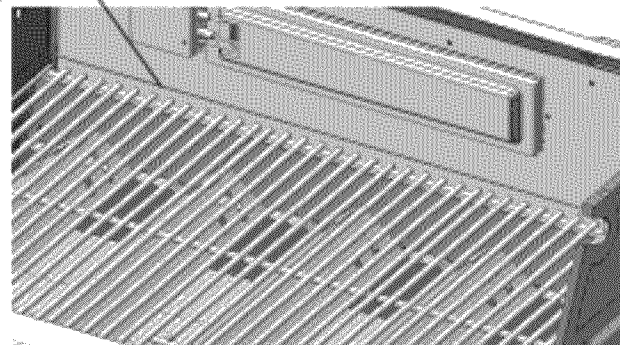
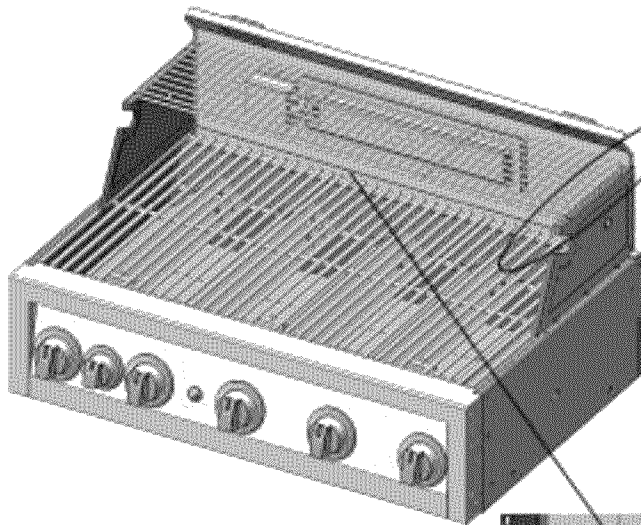
**10****Install Main Burner Grease Pan**

- Slide the Main Burner Grease Pan into its supports in the bottom of the Grease Tray from the front of the Cabinet. Slide Pan fully in until it locks into place behind stop.



11**Install Heat Diffusers, Cooking Grates, Warming Rack**

- Insert the Heat Diffusers into the firebox by placing them into the indentations along the front and back of the firebox (Inset 1).
- Place the Cooking Grates into the firebox with the finger holes at the front. (Inset 2).
- Insert the Warming Rack into the slots of the firebox side panels (Inset 3).

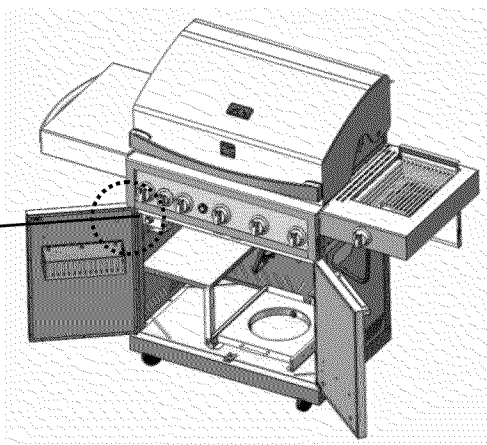
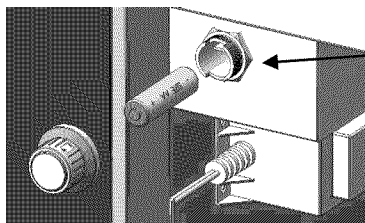
**Inset 1****Inset 3****Inset 2**

12 Install Battery

- Unscrew the Electronic Igniter Cap. Install Battery into the Igniter with the positive (+) end out. Screw the cap back into place.
- From the inside of the cabinet, feed the power cord for the Grill Lights through the hole in the left cabinet side.



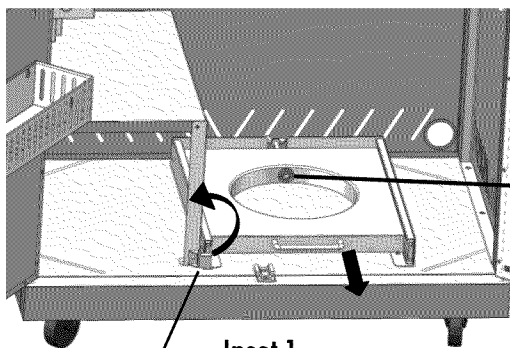
Battery
(Size AA)
Qty: 1



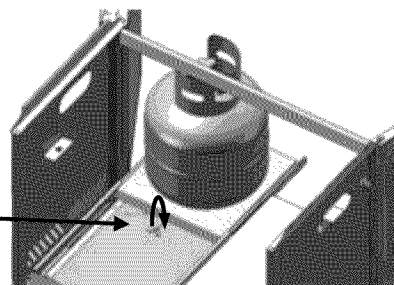
13 Place and Secure LP Cylinder into the Cabine

- Rotate the LP Cylinder Tray Latch on the left front corner of the tray counterclockwise to release the tray lock. Slide the tray out of the cabinet by pulling on the Tray Handle (Inset 1).
- Unscrew the Wing Bolt on the back of the LP Cylinder Tray (Inset 2). Place a leak-tested LP Cylinder into the tray. Make sure the cylinder valve faces the right side of the cabinet. Secure the LP Cylinder into the tray by tightening the Wing Bolt on the back of the tray.
- Slide the LP Cylinder Tray back into the cabinet and lock in place by rotating the LP Cylinder Tray Latch clockwise (Inset 3).
- Be sure the LP Cylinder Valve is OFF by turning the hand wheel clockwise until it stops. Ensure all Burner Control Knobs are in the OFF position. Remove the safety cap from the LP Cylinder Valve. Center the nipple of the Regulator into the Cylinder Valve and attach to the tank by turning the black nut clockwise until it stops (Inset 4).

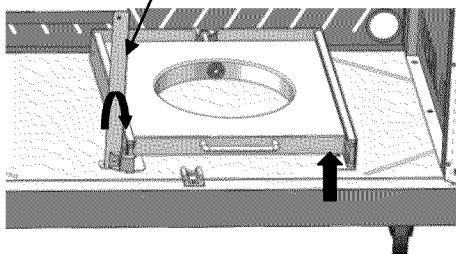
Note: Hand tighten only. Do not use a wrench. Do not attempt to light your grill at this time.



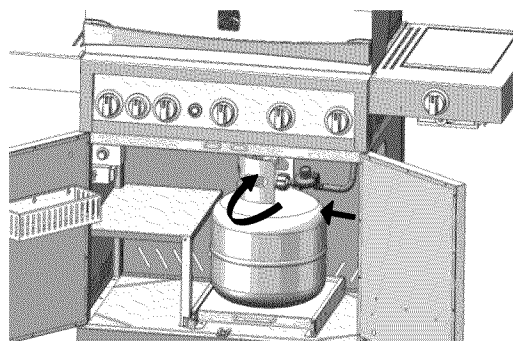
Inset 1



Inset 2



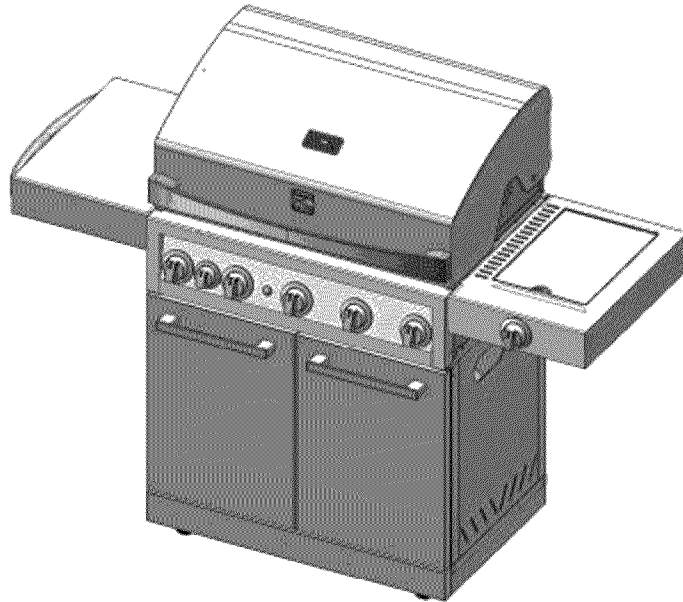
Inset 3



Inset 4

14**Congratulations! Assembly is now complete!**

- Remove any additional labels or packing material from the grill except the CSA and Safety labels. Be sure to clean all foam packing material out of all areas.
- Read the Operation section of this Use & Care guide prior to operating your grill.
- To transport grill, grasp the Side Shelf Handle for easier mobility. Make sure all casters are unlocked (OFF tab pushed down).
- When grill is moved to desired location, pull OFF tab up to lock into place.



EMERGENCIES: If a gas leak cannot be stopped, or a fire occurs due to gas leakage, call the fire department.

Emergencies	Possible Cause	Prevention / Solution
Gas leaking from cracked/cut /burned hose.	<ul style="list-style-type: none"> Damaged hose. 	<ul style="list-style-type: none"> Turn off gas at LP cylinder or at source on natural gas systems. If anything but burned, replace valve/hose/regulator. If burned, discontinue use of product until a plumber has investigated cause and corrections are made.
Gas leaking from LP cylinder.	<ul style="list-style-type: none"> Mechanical failure due to rusting or mishandling. 	<ul style="list-style-type: none"> Replace LP cylinder.
Gas leaking from LP cylinder valve.	<ul style="list-style-type: none"> Failure of cylinder valve from mishandling or mechanical failure. 	<ul style="list-style-type: none"> Turn off LP cylinder valve. Return LP cylinder to gas supplier.
Gas leaking between LP cylinder and regulator connection.	<ul style="list-style-type: none"> Improper installation, connection not tight, failure of rubber seal. 	<ul style="list-style-type: none"> Turn off LP cylinder valve. Remove regulator from cylinder and visually inspect rubber seal for damage. See LP cylinder Leak Test and Connecting Regulator to the LP Cylinder.
Fire coming through control panel.	<ul style="list-style-type: none"> Fire in burner tube section of burner due to blockage. 	<ul style="list-style-type: none"> Turn off control knobs and LP cylinder valve. Leave lid open to allow flames to die down. After fire is out and grill is cold, remove burner and inspect for spider nests or rust. See Natural Hazard and Cleaning the Burner Assembly pages.
Grease fire or continuous excessive flames above cooking surface.	<ul style="list-style-type: none"> Too much grease building in burner area. 	<ul style="list-style-type: none"> Turn off control knobs and LP cylinder valve. Leave lid open to allow flames to die down. After cooling, clean food particles and excess grease from inside firebox area, grease tray, and other surfaces.

Troubleshooting

Problem	Possible Case	Prevention / Solution
<p>Burner(s) will not light using ignitor.</p> <p>Continued on next page.</p>	<p>GAS ISSUES:</p> <ul style="list-style-type: none"> Trying to light wrong burner. Burner not engaged with control valve. Obstruction in burner. No gas flow. Vapor lock at coupling nut to LP cylinder. Coupling nut LP cylinder valve not fully connected. <p>ELECTRICAL ISSUE</p> <ul style="list-style-type: none"> Electrode cracked or broken or sparks somewhere other than tip. Electrode tip not in proper position. 	<ul style="list-style-type: none"> See instructions on control panel and in Use and Care section. Make sure valves are positioned inside of burner tubes. Ensure burner tubes are not obstructed with spider webs or other matter. See cleaning section of Use and Care. Make sure LP cylinder is not empty. If LP cylinder is not empty, refer to "Sudden drop in gas flow". Turn off knobs and disconnect coupling nut from LP cylinder. Reconnect and retry. Turn the coupling nut approximately one-half to three-quarters additional turn until solid stop. Tighten by hand only- do not use tools. Replace electrode(s). <p>Main Burners:</p> <ul style="list-style-type: none"> Tip of electrode should be pointing toward gas port opening on burner. The distance should be 1/8" to 3/16". Adjust if necessary. <p>Side Burner:</p> <ul style="list-style-type: none"> Tip of electrode should be pointing toward gas port opening on burner. The distance should be 1/8" to 3/16". Adjust if necessary.

Troubleshooting (continued)

Problem	Possible Cause	Prevention / Solution
Burner(s) will not light using ignitor.	<ul style="list-style-type: none"> • Wire and/or electrode covered with cooking residue. • Wires are loose or disconnected. • Wires are shorting (sparking) between ignitor and electrode. • Dead battery. • Faulty electronic ignition circuit. • Sparking somewhere other than between burner and electrode. 	<ul style="list-style-type: none"> • Clean wire and /or electrode with rubbing alcohol and clean swab. • Reconnect wires or replace electrode /wire assembly. • Replace ignitor wire /electrode assembly. • Replace with a new alkaline battery. • See “Troubleshooting Push and Turn Electronic Ignition” section. • Inspect wire insulation and proper connections. Replace wires if insulation is broken.
Rotisserie Burner will not stay lit	<ul style="list-style-type: none"> • Flame sensor is not activating 	<ul style="list-style-type: none"> • Continue to press burner control knob in for 10 seconds after lighting burner to activate flame sensor. • The flame sensor is a copper tube. Check tube for any kinks that could be blocking the heat from getting back to the sensor. Replace if any found.
Burner(s) will not match light.	<ul style="list-style-type: none"> • See “GAS ISSUES” on previous page. • Improper method of match-lighting. 	<ul style="list-style-type: none"> • See “Match-Lighting” section of Use and Care manual.
Sudden drop in gas flow or low flame.	<ul style="list-style-type: none"> • Out of gas. • Excess flow valve tripped. • Vapor lock at coupling nut / LP tank connection. 	<ul style="list-style-type: none"> • Check for gas in LP tank. • Turn off knobs, wait 30 seconds and light grill. If flames are still low, turn off knobs and LP tank valve. Disconnect regulator. Reconnect regulator and leak-test. Turn on LP tank valve, wait 30 seconds and then light grill. • Turn off knobs and LP tank valve. Disconnect coupling nut from tank. Reconnect and retry.
Flames blow out.	<ul style="list-style-type: none"> • High or gusting winds. • Low on LP gas. • Excess flow valve tripped. 	<ul style="list-style-type: none"> • Turn front of grill to face wind or increase flame height. • Refill LP tank. • Refer to “Sudden drop in gas flow” above.
Flare-up.	<ul style="list-style-type: none"> • Grease buildup. • Excessive fat in meat. • Excessive cooking temperature. 	<ul style="list-style-type: none"> • Clean burners and inside of grill / firebox. • Trim fat from meat before grilling. • Adjust (lower) temperature accordingly.
Persistent grease fire.	<ul style="list-style-type: none"> • Grease trapped by food buildup around burner system. 	<ul style="list-style-type: none"> • Turn knobs to OFF. Turn gas off at LP tank. Leave lid in position and let fire burn out. After grill cools, remove and clean all parts.
Flashback... (Fire in burner tube(s)).	<ul style="list-style-type: none"> • Burner and /or burner tubes are blocked. 	<ul style="list-style-type: none"> • Turn knobs to OFF. Clean burner and /or burner tubes. See burner cleaning section of Use and Care manual.
Unable to fill LP tank.	<ul style="list-style-type: none"> • Some dealers have older fill nozzles with worn threads. 	<ul style="list-style-type: none"> • The worn nozzles don't have enough “bite” to engage the valve. Try a second LP dealer.
One burner does not light from other burner(s).	<ul style="list-style-type: none"> • Grease buildup or food particles in end(s) of carryover tube(s). 	<ul style="list-style-type: none"> • Clean carry-over tube(s) with wire brush.

Trouble Shooting Push and Turn Electronic Ignition

Problem	Possible Cause	Prevention / Solution
<p>No sparks appear at any electrodes when burner control knobs are turned to \nearrow Hi; no noise can be heard from the electronic igniter module</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Battery not installed properly • Dead battery • Battery cap not installed properly • Faulty ignition module 	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure "+" end is facing out. • Replace with new alkaline battery. • Check to make sure battery cap is fully engaged with battery and screwed onto ignition module squarely. • Replace electronic igniter module.
<p>No sparks appear at any electrodes when burner control knobs are turned to \nearrow Hi; noise can be heard coming from the electronic igniter module</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Output wires are not connected • Electrode tip not in proper location 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove all output wires at electronic ignition module and electrodes and reconnect. Ensure connections are tight. <p>Main Burners:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tip of electrode should be pointing toward gas port opening on burner. The distance should be 1/8" to 3/16". Adjust if necessary. <p>Rotisserie Burner / Side Burner:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tip of electrode should be pointing toward ceramic top on burner. The distance should be 1/8" to 3/16". Adjust if necessary.
<p>Sparks are present at some but not all electrodes; spark is weak</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Weak battery • Some output wires are not connected • Arcing to grill away from burners • Electrodes are wet • Electrodes are dirty • Electrodes are cracked or broken 	<ul style="list-style-type: none"> • Replace with new alkaline battery. • Remove output wires at electronic ignition module and electrodes that are not sparking and reconnect. Ensure connections are tight. • If possible, observe grill in dark location. Operate ignition system and look for arcing between output wires and grill frame. Replace wires if arcing seen. • Use paper towel to remove moisture. • Clean electrodes with rubbing alcohol • Replace electrodes

 **PELIGRO** 

Si detecta olor a gas:

1. Corte el suministro de gas al aparato.
2. Apague cualquier llama.
3. Abra la tapa.
4. Si el olor no desaparece, manténgase alejado del aparato y llame inmediatamente a la compañía del gas o a los bomberos.

 **ADVERTENCIA** 

1. No almacene ni use gasolina, líquidos o vapores inflamables en las inmediaciones de este o cualquier otro aparato.
2. No almacene botellas de propano líquido en las inmediaciones de este aparato ni de ningún otro.

Llame al Centro de Información de Barbacoas para solicitar ayuda y piezas. ¿Falta alguna pieza? ¿Preguntas sobre montaje? ¿Problemas de funcionamiento? Antes de volver a la tienda, llame a:

1-800-933-0527

Lunes a Viernes: 8:30 a 5:00 zona horaria central.

Información sobre el producto

IMPORTANTE: Rellene y guarde la siguiente información del producto junto con su justificante de compra.

Sólo para uso residencial. No la utilice para cocina comercial.

Número de modelo: _____

Número de serie: _____

Consulte el número de serie en la placa de características de la barbacoa.

Fecha de compra: _____

 **ADVERTENCIA** 

PROPOSICIÓN DE CALIFORNIA 65

Este producto contiene compuestos químicos, incluido plomo y compuestos de plomo, en los empalmes de latón. También genera subproductos de combustión durante su uso.

El Estado de California sabe que causan cáncer, defectos congénitos y otros problemas de reproducción.

Lávese las manos después de manipular este producto.

© 2012 KCD IP, LLC

 **PRECAUCIÓN** 

Sólo para uso residencial. No la utilice para cocina comercial.

Precauciones de seguridad de la instalación

- Utilice esta barbacoa, según la ha comprado, con gas LP y el conjunto de regulador/válvula suministrado.
- La instalación debe realizarse de conformidad con la normativa local o, en su defecto, con la Normativa Nacional de Combustible de Gas, ANSI Z223.1/NFPA 54, o el Código de Instalación de Gas Propano y Gas Natural, CSA-B149.1 o el Código de Almacenamiento y Manipulación de Gas Propano, B149.2.
- Todos los accesorios eléctricos, por ejemplo, asadores, deben ser conectados a tierra de conformidad con las disposiciones locales o, en su defecto, con el Código Eléctrico Nacional, ANSI/NFPA 70, o con el Código Eléctrico Canadiense, CSA C22.1. Mantenga los cables alejados de las superficies calientes.
- Esta barbacoa no ha sido diseñada para su uso en vehículos recreativos y/o embarcaciones.
- Esta barbacoa tiene certificación para su uso exclusivamente en Estados Unidos. No la modifique para su utilización en cualquier otro lugar. La modificación puede causar peligros de seguridad.

Símbolos de seguridad

Los símbolos y cuadros que se muestran a continuación explican el significado de cada encabezado. Lea y cumpla con los mensajes que encontrará en el manual.

 **PELIGRO** 

PELIGRO: Indica una situación de peligro inminente que, si no se evita, puede causar la muerte o lesiones graves.

 **ADVERTENCIA** 

ADVERTENCIA: Esté alerta ante la posibilidad de lesiones graves si no se cumplen las instrucciones. Lea detenidamente y siga todos los mensajes.

 **PRECAUCIÓN** 

PRECAUCIÓN: Indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, puede causar lesiones leves o moderadas.

ÍNDICE

Para su seguridad	29
Centro de información de barbacoas.....	29
Información sobre el producto	29
Símbolos de seguridad.....	29
Precauciones de seguridad para la instalación	29
Garantía de barbacoa Kenmore.....	30
Uso y mantenimiento.....	31-38
Cambio de la luz.....	39
Lista de piezas.....	40-43
Despiece	44
Montaje.....	45-52
Solución de problemas.....	53-55

Contrato de protección de reparaciones

Enhorabuena por su inteligente compra. Su nuevo producto Kenmore ha sido diseñado y fabricado para que pueda disfrutarlo muchos años. Pero, al igual que cualquier otro aparato, puede necesitar reparaciones periódicamente. Por esta razón, un Contrato de protección de reparaciones puede ahorrarle dinero y molestias.

Cobertura del Contrato de protección de reparaciones*:

- **Servicio experto** en cualquiera de nuestros 10.000 puntos de servicio técnico especializado
- **Servicio ilimitado y gratuito** para las piezas y mano de obra en todas las reparaciones cubiertas por la garantía
- **Cambio del producto** hasta 1500 \$, si el producto en garantía no puede ser reparado
- **Descuento del 25%** en el precio de mantenimiento regular y las piezas instaladas no cubiertas por la garantía, un 25% de descuento en el precio normal de revisiones de mantenimiento preventivo
- **Rápida asistencia telefónica** – lo denominamos Solución Rápida – asistencia telefónica de un representante de Sears. Piense en nosotros como un "manual de propietario parlante".

Una vez haya adquirido el Contrato de protección de reparaciones, con una simple llamada podrá solicitar el mantenimiento. Puede llamar a cualquier hora del día o la noche, o acordar una cita de mantenimiento en línea. El Contrato de protección de reparaciones es una compra sin riesgo.

Si, por cualquier motivo, lo cancela durante el periodo de garantía, le devolveremos íntegramente su dinero. O le devolveremos la parte correspondiente si ya ha finalizado el periodo de garantía. ¡Adquiera hoy mismo su Contrato de protección de reparaciones!

El contrato tiene ciertos límites y exclusiones. Para precios e información adicional en **Estados Unidos, llame al número 1-800-827-6655. *La cobertura en Canadá varía en algunos puntos. Para más información, llame a Sears Canada al número 1-800-361-6665.**

Servicio de Instalación Sears

Para el servicio profesional de Sears de electrodomésticos, sistemas de apertura de puertas de garajes, calderas u otros artículos importantes del hogar en EE.UU. o Canadá, llame al teléfono **1-800-4-MY-HOME®**.

GARANTÍA

GARANTÍA DE BARBACOA KENMORE

Dos años de garantía completa para su selecta barbacoa Kenmore

En caso de defectos de materiales o fabricación durante dos años a partir de la fecha de compra, llame al teléfono de contacto 1-800-4-MY-HOME® y se procederá a la reparación gratuita del aparato (o a su sustitución por uno nuevo si la reparación no es posible).

Garantía limitada de por vida en los quemadores

Cualquier quemador tubular de acero inoxidable que se oxide será sustituido de forma gratuita. Transcurrido el primer año tras la fecha de compra, el usuario se hará cargo de los costes de mano de obra que se deriven de la instalación de los quemadores.

La garantía no cubre las pilas del encendedor, la pérdida de pintura de partes de la barbacoa, la decoloración por oxidación de la superficie, dado que se trata de piezas sujetas a desgaste por el uso normal. Tampoco cubre los daños causados por el uso normal, accidentes o mantenimiento incorrecto.

La garantía quedará sin efecto si el aparato se utiliza para fines comerciales o de alquiler.

La garantía se aplica sólo si el aparato se utiliza en Estados Unidos.

Esta garantía le proporciona derechos legales específicos, sin perjuicio de la obtención por su parte de otros derechos, que variarán dependiendo del estado en el que resida.

Sears Brands Management Corporation
Hoffman Estates, IL 60179



ADVERTENCIA



- **Lea y siga todas las instrucciones de uso y mantenimiento, montaje y seguridad antes de montar o cocinar con esta barbacoa.**
- **En caso contrario, podrían producirse daños materiales o sufrir lesiones que pueden ser mortales.**

Esta barbacoa debe utilizarse exclusivamente al aire libre

Herramientas necesarias para el montaje

- Destornillador Phillips de mango pequeño
- Llave pequeña

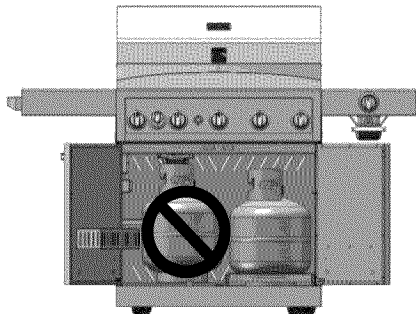
USO Y MANTENIMIENTO



PELIGRO



- **NO guarde botellas de propano líquido bajo el aparato, cerca de él o en áreas cerradas.**

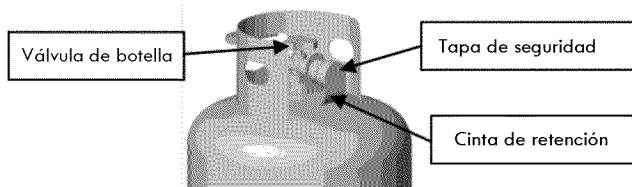


- **No llene una botella por encima del 80% de su capacidad.**
- **Si no cumple de forma estricta con las dos advertencias anteriores, podría sufrir lesiones graves o mortales.**
- **Una botella que se llena en exceso o no se almacena correctamente es un peligro debido a una posible salida de gases de la válvula de seguridad. Podría causar un incendio, con el consiguiente riesgo de daños materiales o lesiones, incluso mortales.**
- **Si ve, huele u oye un escape de gas, aléjese inmediatamente de la botella de propano líquido y del aparato y llame a los bomberos.**

Retirada, transporte y almacenaje de botellas de propano líquido

- Cierre todos los mandos de control y la válvula de la botella de propano líquido. Gire manualmente la tuerca de acoplamiento en la dirección opuesta a las agujas del reloj; no utilice herramientas para la desconexión. Levante la botella de propano líquido y sepárela de la barbacoa. Coloque la tapa de seguridad en la válvula de la botella de propano líquido. Utilice siempre la tapa y la cinta de retención que se incluye con la válvula.

Si no utiliza la tapa de seguridad de acuerdo con estas instrucciones, podría sufrir lesiones graves y/o causar daños materiales.



- Las botellas de propano líquido desconectadas durante el almacenaje o transporte deben tener instalada la tapa de seguridad. No guarde botellas de propano líquido en espacios cerrados como cocheras, garajes, porches, patios cubiertos, etc. No deje una botella de propano líquido en el interior de un vehículo expuesto a la luz solar directa.
- No guarde una botella de propano líquido en una zona donde puedan jugar niños.

Botella de propano líquido

La botella de propano líquido utilizada con su barbacoa debe cumplir los siguientes requisitos:

- Utilice sólo botellas de propano líquido con las medidas necesarias: 12" (30,5 cm) (diámetro) x 18" (45,7 cm) (altura) con 20 lb. (9 kg.) de capacidad máxima.
- Las botellas de propano líquido deben fabricarse y marcarse de acuerdo con las especificaciones para botellas de propano líquido del Departamento de Transportes de EE.UU. (DOT) o para Canadá, CAN/CSA-B339, botellas, esferas y tubos para el transporte de mercancías peligrosas. Transport Canada (TC). Consulte el marcado en el aro de la botella de propano líquido.

- La botella de propano líquido debe tener una

- salida de Tipo 1 compatible con el regulador o la barbacoa.
- Válvula de descarga de seguridad.
- Dispositivo OPD (protección contra exceso de llenado) homologado por UL. Esta función de seguridad OPD se identifica con una rueda manual triangular única. **Utilice solamente botellas de propano líquido con este tipo de válvula.**



Rueda manual OPD

- La botella de propano líquido se colocará de modo que permita la eliminación de vapor e incluirá un aro de protección de la válvula de la botella. Mantenga la botella de propano líquido en posición vertical en todo momento, durante su utilización, transporte o almacenaje.



Botella de propano líquido en posición vertical para la eliminación de vapor

LP (Gas licuado de petróleo)

- El gas LP no es tóxico y es inodoro e incoloro cuando se produce. **Para su seguridad**, se incorpora al gas LP un olor (similar a la calabaza podrida) para que pueda olerse.
- El gas LP es altamente inflamable y puede inflamarse de forma inesperada en contacto con el aire.

Llenado de las botellas de propano líquido

- Utilice sólo distribuidores con licencia y experimentados.
- El distribuidor de propano líquido **debe purgar la botella nueva** antes de su llenado.
- El distribuidor **NUNCA** llenará una botella de propano líquido por encima del 80% del volumen de la botella. El volumen del propano en la botella variará según la temperatura.
- Un regulador muy frío indica un sobrellenado de gas. Cierre inmediatamente la válvula de la botella de propano líquido y póngase en contacto con su distribuidor de gas LP local para obtener asistencia.
- No deje salir gas de propano líquido (LP) a la atmósfera. Es peligroso.
- Para eliminar gas de la botella de propano líquido, póngase en contacto con un distribuidor de propano líquido o llame a los bomberos para solicitar ayuda. Busque en la guía telefónica bajo "Compañías de gas" los distribuidores de propano líquido certificados más cercanos.

Cambio de botella de propano líquido

- Muchos minoristas que venden barbacoas ofrecen un servicio de recogida y venta de botellas de propano líquido. Utilice sólo empresas con buena reputación, que inspeccionen las botellas, y las llenen con precisión, las comprueben y dispongan de botellas certificadas. **Cambie su botella sólo por otra equipada con la función de seguridad OPD, según se describe en la sección "Botella de propano líquido" de este manual.**
- Mantenga las botellas de propano líquido nuevas y usadas en posición vertical durante su uso, transporte o almacenaje.
- **Compruebe las posibles fugas de las botellas de propano líquido sustituidas y nuevas ANTES de conectarlas a la barbacoa.**
- Cuando no utilice la botella, coloque la tapa de protección sobre la válvula. Utilice solamente el tipo de tapa de protección proporcionada con la válvula. Otro tipos de tapas o taponos pueden provocar fugas de propano.

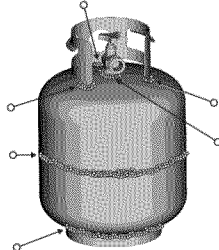
Prueba de fugas de botellas de propano líquido Para su seguridad

- Repita la prueba cada vez que sustituya o rellene la botella de propano líquido.
- No fume mientras realiza la prueba.
- No utilice una llama abierta para comprobar si hay fugas.
- La prueba se realizará al aire libre en una área con buena ventilación, alejada de fuentes inflamables, como aparatos de gas o eléctricos. Durante la prueba, mantenga la barbacoa alejada de llamas abiertas o chispas.
- Utilice un pincel limpio y una solución al 50% de jabón suave y agua. Aplique la solución jabonosa sobre las áreas indicadas con las flechas en la figura siguiente. La aparición de burbujas indica que hay fugas.



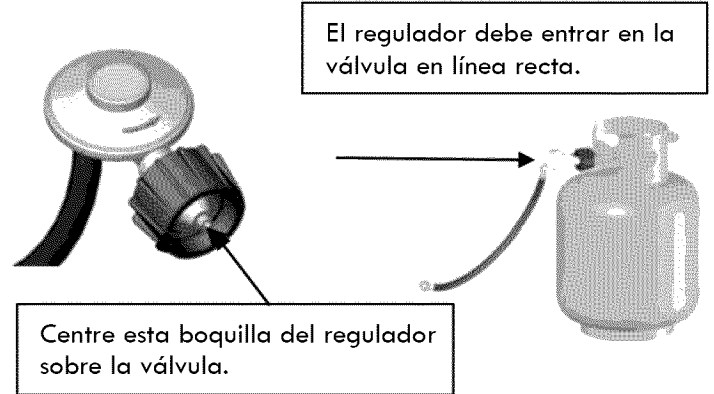
Si aparecen burbujas, no utilice ni mueva la botella de propano líquido. Póngase en contacto con un distribuidor de gas LP o con los bomberos.

- ▲ **No utilice productos de limpieza domésticos.** Podrían dañar los componentes de la válvula de gas/la manguera/el regulador.

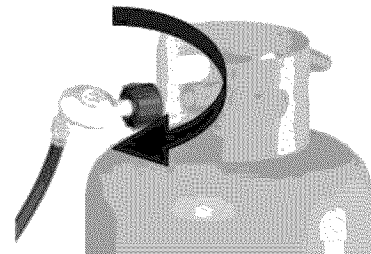


Conexión del regulador a la botella de propano líquido

1. Coloque la botella de propano líquido correctamente en la barbacoa. (Consulte la sección de montaje.)
2. Gire todos los mandos de control a la posición de apagado (OFF).
3. Cierre la botella de propano líquido girando la rueda OPD manual en la dirección de las agujas del reloj hasta el tope.
4. Retire la tapa de protección de la válvula de la botella de propano líquido. Utilice siempre la tapa y la cinta suministradas con la válvula.



5. Sujete el regulador e inserte la boquilla en la botella de propano líquido. Apriete manualmente la tuerca de acoplamiento, sujetando el regulador en línea recta con la válvula de la botella de propano líquido, de modo que no se fuerce la rosca de la conexión.
6. Gire la tuerca de acoplamiento en la dirección de las agujas del reloj y apriete hasta el tope. El regulador se unirá herméticamente a la válvula de la botella, por lo que se producirá cierta resistencia. **Es necesario girar media vuelta o tres cuartos de vuelta más para completar la conexión. Apriete manualmente, no utilice herramientas.**



NOTA:

Si no puede realizar la conexión, desconecte el regulador y repita los pasos 5 y 6. Si sigue sin poder completar la conexión, no utilice este regulador.

Llame al teléfono **1-800-4-MY-HOME®** para solicitar piezas de repuesto idénticas.



Deben utilizarse el regulador de presión y el ensamblaje de la manguera proporcionados con esta barbacoa de gas. Este regulador se ha ajustado para una presión de salida de columna de agua de 11 pulgadas. Los reguladores de presión de recambio y los ensamblajes de la manguera deben ser los especificados en la lista de piezas.



PELIGRO



- No introduzca ninguna herramienta u objetos extraños en la salida de la válvula o la válvula de descarga de seguridad. Podría dañar la válvula y causar una fuga. Las fugas de propano pueden causar explosiones y lesiones graves o mortales.
- Si detecta una fuga, PARE y llame a los bomberos.
- Si no puede detener una fuga de gas, cierre inmediatamente la válvula de la botella de propano líquido y llame a un distribuidor de gas LP o a los bomberos.



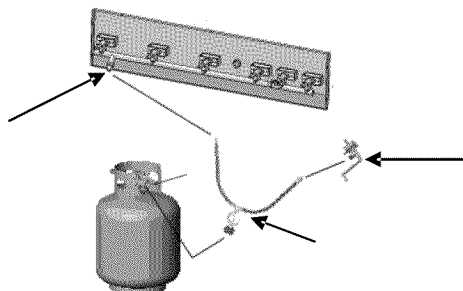
ADVERTENCIA



- No intente conectar esta barbacoa al sistema de gas LP autónomo de una caravana o casa móvil o cualquier fuente de propano no regulada.
- No utilice esta barbacoa hasta haber realizado la prueba de fugas.

Comprobación de fugas de válvulas, manguera y regulador

1. Ponga todos los controles de la barbacoa en apagado.
2. Asegúrese de que el regulador está correctamente conectado a la botella de propano líquido.
3. Abra completamente la válvula de la botella de propano líquido girando la rueda OPD en la dirección contraria a las agujas del reloj. Si escucha un sonido de escape de gas, apague el gas inmediatamente. Hay una fuga importante en la conexión. Haga las correcciones necesarias antes de proceder solicitando repuestos en 1-800-4-MY-HOME®.
4. Aplique la solución jabonosa sobre las áreas indicadas con las flechas en la figura siguiente.



5. Si aparecen burbujas "crecientes", hay una fuga. Cierre inmediatamente la válvula de la botella de propano líquido y vuelva a apretar las conexiones. Si no puede detener las fugas, no intente repararlas. Llame a Sears para solicitar repuestos en el teléfono 1-800-4-MY-HOME®.
6. Cierre siempre la válvula de la botella de propano líquido antes de realizar una prueba de fugas; para ello, gire la rueda en la dirección de las agujas del reloj.

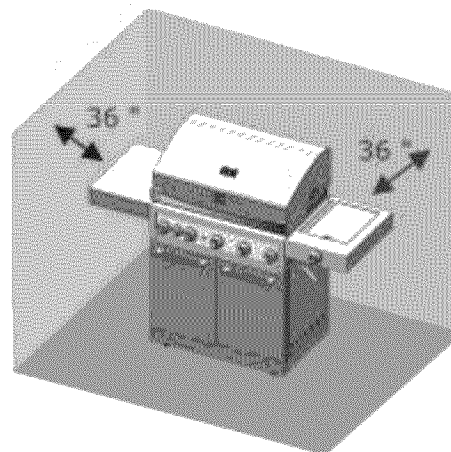


ADVERTENCIA



Para un uso seguro de la barbacoa y evitar lesiones graves:

- No permita que los niños utilicen la barbacoa ni jueguen cerca de ella. Mantenga a sus mascotas alejadas de la barbacoa.
- Mantenga el área de la barbacoa despejada de materiales que puedan arder.
- No bloquee los orificios de los laterales o la parte trasera de la barbacoa.
- Compruebe las llamas de los quemadores con regularidad.
- Utilice la barbacoa sólo en un lugar bien ventilado. NUNCA la utilice en espacios como cocheras, garajes, porches, patios cubiertos, o bajo una estructura por encima de la cabeza de cualquier tipo.
- No utilice carbón o briquetas cerámicas en esta barbacoa de gas.
- Mantenga la barbacoa a una distancia no inferior a 36 pulgadas (914 mm) de cualquier pared o superficie. Mantenga una distancia de 10 pies de objetos que puedan arder o fuentes inflamables, como indicadores luminosos de calentadores de agua, aparatos eléctricos con corriente, etc.




- NUNCA intente encender un quemador con la tapa cerrada. La acumulación de gas no inflamable en el interior de la barbacoa cerrada es peligrosa.
- No utilice la barbacoa con una botella de propano líquido que no esté en la posición correcta, según se especifica en las instrucciones de montaje.
- Cierre la válvula de la botella de propano líquido y retire la tuerca de acoplamiento antes de mover la botella desde su posición específica de funcionamiento.

Residentes de apartamentos


Consulte a la administración los requisitos y normativa contra incendios antes de utilizar la barbacoa de gas LP en su complejo. Si está permitida su utilización, úsela fuera de la planta baja con una distancia no inferior a tres (3) pies de las paredes o barandillas. No use el aparato en balcones o debajo de ellos.

Consejos de seguridad

- ▲ Antes de abrir la válvula de la botella de propano líquido, compruebe que la tuerca de acoplamiento se haya apretado correctamente.
- ▲ Antes de cada uso, compruebe la manguera, revisando que no presente abrasión, desgaste o cortes. Cambie la manguera dañada por la especificada en la lista de piezas antes de utilizar la barbacoa. Inspeccione el estado de la barbacoa desde la conexión de la botella de propano líquido hasta el conjunto del regulador de gas.
- ▲ Asegúrese de que la barbacoa esté colocada sobre una superficie nivelada y utilice los pies regulables (si así está equipada) para estabilizarla.
- ▲ Asegúrese de que las ruedas estén bloqueadas (si incorpora ruedas de este tipo).
- ▲ Mantenga el cable y la manguera de combustible alejados de fuentes de calor y agua.
- ▲ No se incline sobre la barbacoa ni toque los bordes del cuerpo ni la tapa mientras cocina.
- ▲ Cuando no esté utilizando la barbacoa, ponga todos los mandos en la posición de apagado y cierre la válvula de la botella de propano líquido.
- ▲ No mueva la barbacoa mientras esté en funcionamiento o todavía caliente.
- ▲ Utilice utensilios de barbacoa de mango largo y guantes para evitar quemaduras y salpicaduras.
- ▲ La carga máxima para el quemador lateral y el estante lateral es de 10 lb.
- ▲ La bandeja recoge grasa debe introducirse en la barbacoa y vaciarse después de cada uso. No retire la bandeja recoge grasa hasta que se haya enfriado completamente la barbacoa.
- ▲ Limpie la barbacoa con frecuencia, preferiblemente tras cada uso. Si utiliza un estropajo de acero para limpiar cualquiera de las superficies de cocción de la barbacoa, asegúrese de que no queden restos metálicos en las superficies antes de volver a utilizar la barbacoa.
- ▲ Si observa que la grasa o cualquier otro material caliente gotea sobre una válvula, manguera o regulador, cierre el gas inmediatamente. Determine la causa, corríjala y, a continuación, limpie e inspeccione la válvula, la manguera y el regulador antes de continuar. Realice una prueba de fugas.
- ▲ Mantenga los orificios de ventilación del armario de la botella (carro de la barbacoa o armario) libres y sin suciedad.
- ▲ No guarde en el interior del carro de la barbacoa o el armario objetos o materiales que puedan bloquear la circulación del aire de combustión a la parte inferior del panel de control o el cuerpo, por ejemplo, la tapa.
- ▲ El regulador puede emitir un ruido o silbido durante el funcionamiento. Esto no afecta al funcionamiento o seguridad de la barbacoa.
- ▲ Si observa algún problema en la barbacoa, consulte la sección "Solución de problemas".
- ▲ Si el regulador se cubre de escarcha, apague la barbacoa y cierre la válvula de la botella de propano líquido inmediatamente. Indica un problema en la botella, que no deberá utilizarse. Devuélvala al distribuidor.



PRECAUCIÓN

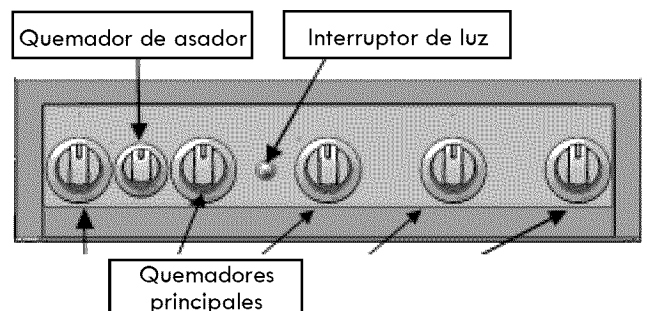


- No precaliente la barbacoa en HIGH (alto) con la tapa cerrada durante más de 15 minutos. El precalentamiento de la barbacoa con la tapa cerrada más allá de este punto puede producir temperaturas de cocción excesivas y riesgo de quemaduras.
- No se pueden apagar fuegos causados por grasa cerrando la tapa. Las barbacoas necesitan buena ventilación por razones de seguridad.
- No vierta agua sobre un fuego provocado por grasa. Podría sufrir lesiones. Si se produce este tipo de fuego, gire los mandos de control y desconecte la botella de propano líquido.
- No deje la barbacoa desatendida mientras se precalienta o con residuos de alimentos en posición HIGH (alta). Si la barbacoa no se limpia con regularidad, puede producirse fuego por grasa y dañar el producto.

Encendido del quemador principal

▲ No deje la barbacoa desatendida durante el encendido.

1. Cierre las válvulas de control de los quemadores de gas.
2. Abra la fuente de gas o la botella lentamente.
3. Abra la tapa mientras la enciende.
4. Para encender cualquiera de los quemadores principales, gire el mando de control del quemador principal a la posición \neq Hi. Pulse inmediatamente el botón de encendido electrónico de 3 a 5 segundos. Deberá escuchar un sonido de clic que muestra que el encendedor electrónico está funcionando.
5. Una vez encendido el quemador, gire el mando al ajuste de calor deseado.
6. Si no se enciende en 5 segundos, gire el mando del quemador a la posición de apagado (OFF), espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido.
7. Repita los pasos 4 a 6 para el resto de los quemadores principales.



Iluminación de encendido del quemador de asador

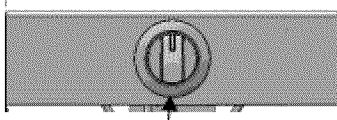
▲ No se apoye sobre la barbacoa durante el encendido.

1. **Abra la tapa mientras la enciende.** Encienda el gas en la botona de LP.
2. Presione y gire el mando de control del quemador de asador hasta **Hi** y manténgalo presionado. Oirá un clic cuando el quemador se haya encendido. El encendido se producirá en 5 segundos, pero debe seguir pulsando el mando hasta 10 segundos para mantener el encendido.
3. Una vez encendido el quemador, gire el mando al ajuste de calor deseado.
4. Si el encendido **NO** se produce en 5 segundos, ponga el control del quemador en **OFF**. Espere 5 minutos a que el gas desaparezca y repita el procedimiento de encendido.

Encendido del quemador lateral de asados

▲ No se apoye sobre la barbacoa durante el encendido.

1. **Abra la tapa del quemador lateral durante el encendido.** Abra el gas en la botona de propano líquido.
2. Presione y gire el mando de control del quemador lateral hasta **Hi** y manténgalo presionado. Oirá un clic cuando el quemador se haya encendido. El encendido se producirá en 5 segundos, pero debe seguir pulsando el mando hasta 10 segundos para mantener el encendido.
3. Una vez encendido el quemador, gire el mando al ajuste de calor deseado.
4. Si el encendido **NO** se produce en 5 segundos, ponga el control del quemador en **OFF**. Espere 5 minutos a que el gas desaparezca y repita el procedimiento de encendido.




Quemador lateral




ADVERTENCIA



Ponga los mandos y la fuente o botella de gas en apagado (OFF) cuando no esté utilizando la barbacoa.



PRECAUCIÓN



Si **NO** se enciende en 5 segundos, gire los mandos del quemador hasta la posición de apagado (OFF), espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido. Si el quemador no se enciende con la válvula abierta, seguirá saliendo gas del quemador y podría encenderse accidentalmente, con el consiguiente riesgo de lesiones.

Encendido con cerillas

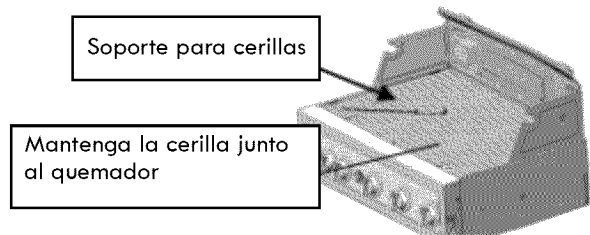
▲ No deje la barbacoa desatendida durante el encendido.

▲ Abra la tapa. Encienda lentamente el gas de la botona de propano líquido.

▲ Encienda los quemadores uno a uno.

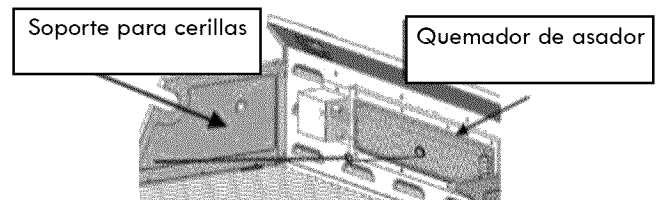
Encendido con cerillas de los quemadores principales

1. Coloque la cerilla en el soporte (colgado del lado derecho del cuerpo de la barbacoa).
2. Encienda la cerilla y pásela a través de los difusores, manteniéndola junto al quemador.
3. Apriete y gire el mando del quemador a la posición **Hi**. Mantenga pulsado el mando de control hasta que se encienda el quemador o hasta 5 segundos.
4. Si **NO** se enciende en 5 segundos, gire el mando del quemador a la posición de apagado (OFF), espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido.
5. Una vez encendido, gire el mando al ajuste de calor deseado.



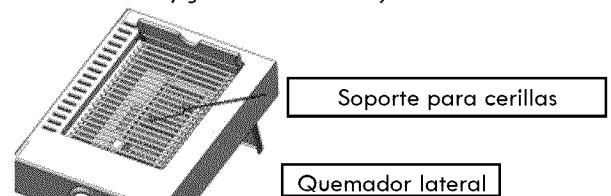
Encendido con cerillas del quemador de asador

1. Coloque la cerilla en el soporte. Encienda la cerilla y póngala cerca del frente del quemador.
2. Presione el mando de control del quemador y gírelo hacia la izquierda hasta la posición **Hi**. Mantenga pulsado el mando de control hasta que se encienda el quemador. El encendido se producirá en 5 segundos, pero debe seguir pulsando el mando hasta 10 segundos para mantener el encendido.
3. Si no se enciende en 5 segundos, gire el mando del quemador a la posición de apagado (OFF), espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido.
4. Una vez encendido, gire el mando al ajuste de calor deseado.



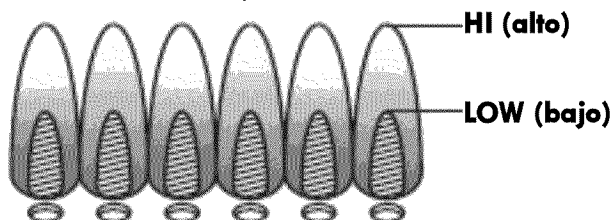
Encendido con cerillas del quemador lateral de asados

1. Coloque la cerilla en el soporte. Encienda la cerilla y póngala cerca del frente del quemador.
2. Presione el mando de control del quemador y gírelo hacia la izquierda hasta la posición **Hi**. Mantenga pulsado el mando de control hasta que se encienda el quemador o hasta 5 segundos.
3. Si no se enciende en 5 segundos, gire el mando del quemador a la posición de apagado (OFF), espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido.
4. Una vez encendido, gire el mando al ajuste de calor deseado.



Comprobación de la llama del quemador

- Quite las parrillas de cocinar y los difusores de calor. Encienda los quemadores y gire los mandos de **Hi** a **Low**. Verá una llama más pequeña en la posición **Low** comparada con la posición **Hi**. Realice también una comprobación de llama en el quemador lateral (si está equipado). Realice una comprobación de llama antes de cada uso. Si sólo se ve una llama baja, consulte "Caída repentina de la llama o llama baja" en la sección de solución de problemas.



Apagado de la barbacoa

- Ponga todos los mandos en **APAGADO (OFF)**. **CIERRE** la botella de propano líquido girando la rueda manual en la dirección de las agujas del reloj hasta el tope.

Comprobación del encendido

- **Cierre el gas de la botella de propano líquido.** Mantenga pulsado el botón de encendido electrónico. Oirá un clic y se verá una chispa entre el electrodo y el quemador. En caso contrario, consulte "Solución de problemas".

Pilas

- Las pilas se deterioran con el tiempo, especialmente al aire libre. Esto puede provocar fugas en sus carcasas. Revise el estado de la pila periódicamente antes de utilizar la barbacoa. Quite la pila del encendedor electrónico cuando guarde la barbacoa.

Comprobación de válvulas

- **Importante: Asegúrese de que el suministro de propano líquido esté cerrado antes de comprobar las válvulas.** Ponga el mando en la posición de **APAGADO**. Para comprobar las válvulas, en primer lugar, presione los mandos y suelte. Los mandos volverán a su posición. En caso contrario, sustituya el conjunto de la válvula antes de utilizar la barbacoa. Ponga los mandos en la posición **Low** y vuelva ponerlos en la posición de **APAGADO**. Las válvulas deberán girar suavemente.

Comprobación de mangueras

- Antes de cada uso, compruebe que las mangueras no estén cortadas o desgastadas. Sustituya las mangueras desgastadas antes de utilizar la barbacoa. Utilice sólo repuestos de válvulas / mangueras / reguladores idénticos, según se especifica en la lista de piezas de esta Guía de Usuario y Mantenimiento.

Limpieza general de la barbacoa

- **Interior de la tapa:** Utilice una solución fuerte de detergente y agua o un limpiador de barbacoas con un cepillo. Aclare y deje secar. **No aplique un limpiador de barbacoas / hornos cáustico a las superficies pintadas.**
- **Partes de plástico:** Lávelas con agua tibia y jabón, y séquelas.
 - ▲ No utilice citrisol, limpiadores abrasivos, desengrasadores o limpiadores de barbacoas concentrados sobre las partes de plástico. Podrían dañarse.
- **Superficies de porcelana:** Debido a su composición similar al vidrio, la mayor parte de los residuos se pueden limpiar con una solución de bicarbonato sódico / agua o un limpiador específico. Utilice polvo limpiador no abrasivo para las manchas resistentes.
- **Superficies pintadas:** Lávelas con detergente suave o un limpiador no abrasivo y agua jabonosa templada. Seque con un trapo suave no abrasivo.
- **Superficies de acero inoxidable:** Para mantener el aspecto de alta calidad de la barbacoa, lávelas con un detergente suave y agua jabonosa templada y seque con un trapo suave después de cada uso. Los depósitos de grasa pueden requerir el uso de un estropajo **plástico** no abrasivo. Utilícelo sólo en la dirección del acabado pulido para evitar daños. No utilice estropajos abrasivos en las áreas con gráficos.
 - No permita que se acumulen la suciedad y la grasa sobre el acero inoxidable.
 - No utilice estropajos de acero, dañarán la superficie.
 - Muchos productos y sustancias naturales al aire libre dañarán los acabados de acero inoxidable. Evite que entren en contacto con la barbacoa. Entre ellos, se incluyen los productos químicos de piscinas (cloro y bromo), los fertilizantes para el césped, las sales para derretir el hielo o el agua salada, la orina, las heces de pájaros y la savia de los árboles.
 - **Guarde su barbacoa a una distancia de la piscina de 50 a 100 metros, ya que muchos productos químicos de la piscina pueden provocar óxido.**
- **Superficies de cocción:** Limpie las superficies de cocción con un cepillo suave. Asegúrese de que no queden restos del cepillo sobre las superficies de cocción antes de utilizar la barbacoa. No se recomienda limpiar la superficie de cocción con la barbacoa caliente.

Aviso sobre arañas

ARAÑAS Y TELAS DE ARAÑA EN EL INTERIOR DEL TUBO DEL QUEMADOR



Si observa dificultades para encender la barbacoa o que la llama no tiene la fuerza suficiente, compruebe y limpie los tubos de los quemadores.

Se sabe que las arañas o pequeños insectos pueden crear este tipo de problemas. Las arañas ponen sus telas, construyen nidos y dejan huevos en el tubo o tubos de los quemadores de la barbacoa, de modo que obstruyen el paso del gas al quemador. El gas que no puede fluir podría arder en el tubo del quemador detrás del panel de control. Se conoce como "flashback" y puede dañar la barbacoa o, incluso, causarles lesiones.

Para evitar que esto ocurra y garantizar un correcto funcionamiento, suelte el quemador y el tubo del quemador y límpielos antes de usarlos, si la barbacoa no se utilizó durante un periodo de tiempo prolongado.

Limpieza del conjunto del quemador

Siga estas instrucciones para limpiar o cambiar piezas del conjunto de un quemador o si tiene problemas para encender la barbacoa.

1. Cierre el paso de gas de los mandos de control y la botella de propano líquido.
2. Quite las parrillas de cocinar y los difusores de calor.
3. Quite los tornillos de cabeza Phillips situados en el extremo trasero de cada quemador.
4. Levante los quemadores y suéltelos. Desenchufe el encendedor electrónico del electrodo.

Recomendamos tres formas de limpieza de los tubos de los quemadores. Utilice la que le resulte más sencilla.

(A) Doble un cable rígido (servirá una percha de ropa ligera) formando un pequeño gancho. Pase el gancho por cada tubo varias veces.

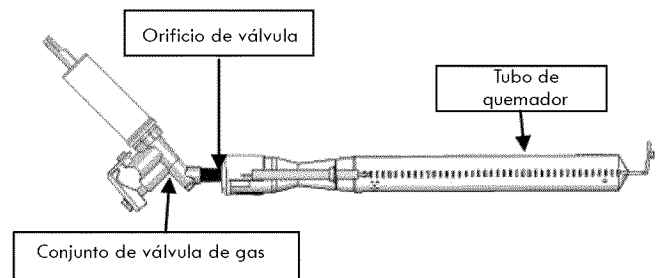


(B) Utilice un cepillo estrecho para botellas con asa flexible (no utilice un cepillo metálico). Pase el cepillo por cada tubo varias veces.

(C) **Proteja sus ojos.** Utilice una manguera de aire para introducir aire en el tubo del quemador y que salga por los orificios del quemador. Compruebe que el aire sale correctamente por cada uno de los orificios.

5. Con un cepillo metálico, limpie la superficie exterior del quemador para eliminar residuos de alimentos y suciedad.
6. Limpie los orificios obstruidos con un cable rígido, por ejemplo un clip sujetapapeles abierto.
7. Compruebe que el quemador no está dañado. Debido al desgaste y la corrosión normales, puede haber aumentado el tamaño de algunos orificios. Cambie el quemador si observa alguna grieta u orificio de gran tamaño.

MUY IMPORTANTE: Los tubos de los quemadores deberán volver a colocarse en las aberturas (orificios) de las válvulas. Consulte la ilustración siguiente.



8. Conecte los cables del encendedor electrónico a los electrodos del quemador.
9. Coloque cuidadosamente los tubos de los quemadores, asegurándose de que el extremo del tubo se asiente en la válvula de gas, según se muestra en la figura anterior.
10. Sujete los quemadores a la parte trasera del cuerpo con los tornillos de cabeza Phillips.
11. Realice una comprobación de fugas, como se ha explicado anteriormente, antes de utilizar la barbacoa.

Guardar la barbacoa

- Limpie las parrillas.
- Guárdela en un lugar seco.
- Retire la pila del encendido electrónico.
- Si la botella de propano líquido está conectada a la barbacoa, deberá guardarse al aire libre en un espacio con buena ventilación y fuera del alcance de los niños.
- Puede guardar la barbacoa en el interior **SÓLO** si la botella de propano líquido está cerrada, desconectada y retirada de la barbacoa. La botella de propano líquido debe dejarse al aire libre.
- Tape la barbacoa. Puede elegir entre una amplia variedad de tapas ofrecidas por los fabricantes.
- Cuando desee volver a utilizar la barbacoa, siga las instrucciones de "Limpieza del conjunto de quemadores" antes de usarla.

Seguridad de los alimentos

La seguridad de los alimentos es muy importante para disfrutar de la cocina al aire libre. Para evitar las bacterias peligrosas, siga estos cuatro pasos básicos:

Limpiar: lávese las manos, limpie los utensilios y las superficies con agua jabonosa caliente antes y después de manipular carne y aves crudas.

Separar: separe las carnes y aves crudas de los alimentos preparados para evitar la contaminación cruzada. Utilice una fuente y utensilios limpios para retirar los alimentos cocinados.

Cocinar: cocine bien la carne y las aves para matar las bacterias.

Utilice un termómetro para garantizar las temperaturas internas adecuadas de los alimentos.

Refrigerar: refrigere los alimentos preparados y los alimentos restantes ya cocinados lo antes posible.

Para obtener más información, llame a: Línea telefónica gratuita de USDA para carnes y aves 1-800-535-4555 (10:00 am – 4:00 pm EST).

Cómo saber si la carne se ha cocinado correctamente

- Las carnes y aves cocinadas en una barbacoa tienden a dorarse rápidamente en el exterior. Utilice un termómetro para carne para comprobar que los alimentos han alcanzado una temperatura interna adecuada.
- NUNCA cocine parcialmente la carne o aves para acabar su cocinado más tarde. Cocine los alimentos completamente.
- **ADVERTENCIA:** Para garantizar un consumo seguro, los alimentos deben cocinarse a las temperaturas internas mínimas indicadas en la tabla siguiente.

Temperaturas internas mínimas seguras recomendadas por la USDA*	
• Vacuno, ternera, cordero & cerdo (piezas enteras)**	145 °F
• Pescado	145 °F
• Vacuno, ternera, cordero & cerdo (carne picada)	160 °F
• Platos de huevos	160 °F
• Pavo, pollo & pato (enteros, piezas y carne picada)	165 °F

* Departamento de Agricultura de Estados Unidos

**Deje reposar la carne tres minutos antes de cortarla o consumirla.

Consejos y trucos para la cocina con barbacoa

Los alimentos cocinados en la barbacoa se preparan utilizando la cocción directa e indirecta. La cocción directa consiste en preparar directamente la comida sobre los quemadores encendidos. Los alimentos se colocan entre los quemadores encendidos para una cocción indirecta.

Directa: utilice la cocción directa para asar carne. Esto ayuda a mantener la humedad de los alimentos conservando sus jugos. Algunos alimentos, como los filetes, se asan primero con cocción directa y después se terminan de preparar con la cocción indirecta. Por lo general, este método se utiliza para alimentos de preparación más rápida. Permanezca atento cuando cocine con este método, porque es fácil que se quemen los alimentos.

Indirecta: se utiliza para alimentos que tardan más en cocinarse, incluidas las piezas grandes de carne como los asados. También se utiliza para cocinar alimentos más delicados que se secan rápidamente, como el pescado y la carne de ave, la comida más grasienta para reducir las llamas y al cocinar utilizando una sartén de asado o papel de aluminio. Después, cambie a la configuración media o baja dependiendo de la temperatura que desee mantener. No coloque los alimentos directamente sobre un quemador cuando utilice este método de cocción. También puede cocinar indirectamente apagando uno o más quemadores y colocando los alimentos sobre los quemadores que no se estén utilizando.

- "Precaliente" siempre la barbacoa antes de cocinar. Ponga los mandos de control de los quemadores en la posición Hi y cierre la tapa entre 5 y 10 minutos. Después, ajuste los mandos de control del quemador a la temperatura adecuada. Se calientan las parrillas para evitar que los alimentos se peguen.
- El termómetro mide la temperatura alta en la tapa. La temperatura debajo de las parrillas es más alta.
- La naturaleza puede afectar a los tiempos de cocinado. Deje más tiempo en condiciones de más frío, viento o altitud. Le recomendamos que coloque la barbacoa en una zona protegida del viento.
- Retire el exceso de grasa de la carne para reducir las llamas altas.
- Coloque las piezas de tamaños similares juntas para que se cocinen de manera uniforme.
- Las piezas de carne más grandes pueden necesitar más tiempo de cocción que las piezas de carne más pequeñas.
- Si hay una llama muy grande o demasiadas llamas, apague el gas, aparte la comida de la llama y cierre la tapa. Vuelva a encender la barbacoa cuando la llama se haya apagado. Utilice una temperatura más baja para reducir las llamas grandes.
- Dé la vuelta a los alimentos con poca frecuencia. Utilice pinzas de barbacoa en lugar de tenedores mientras el alimento esté en la barbacoa.
- Conozca su salsa y cuando ponerla. Las salsas con aceite y vinagre se pueden aplicar en cualquier momento. Las salsas con base de azúcar, como la salsa barbacoa, solamente se puede aplicar en los últimos minutos de cocción.
- Utilice una pequeña cantidad de aceite en las parrillas antes de calentarlas, para evitar que los alimentos se peguen.

USO Y CUIDADO DE LA LUZ DE LA BARBACOA

Instrucciones de uso de la luz

- ▲ Asegúrese de que el interruptor de la luz del panel del control esté en la posición de apagado (OFF).
- ▲ Conecte el enchufe a un cable de alargadera y conecte el cable en la toma GFI.
- ▲ Encienda el interruptor de la luz.

ADVERTENCIA

- Mantenga los cables eléctricos alejados de las superficies calientes.
- Utilice un cable de alargadera tan corto como sea posible. No conecte 2 o más cables de alargadera juntos.

Especificación de la lámpara halógena

- Potencia: 10 W por lámpara
- Voltaje: 12 V

Cambio de la lámpara

- ▲ Asegúrese de que el interruptor del panel de control esté en la posición de apagado y el enchufe desconectado de la alimentación eléctrica (toma de corriente).



1.) Presione las patillas y tire hacia fuera.



2.) Afloje los tornillos superiores en cada lado del conector. Cambie la lámpara y siga el proceso inverso.

Cambio de la lente

- ▲ Asegúrese de que el interruptor del panel de control esté en la posición de apagado y el enchufe desconectado de la alimentación eléctrica (toma de corriente).



1.) Suelte los 2 tornillos de cabeza Phillips que sujetan la luz en el interior del cuerpo.



2.) Sujete el enchufe y elévelo para separarlo de la pared del cuerpo de la barbacoa.



3.) Cambie la lente y siga el proceso inverso para la instalación.

Limpieza de la lente

- ▲ Asegúrese de que el interruptor del panel de control esté en la posición de apagado y el enchufe desconectado de la alimentación eléctrica (toma de corriente).

1. Asegúrese de que la lente esté fría.
2. Limpie la lente con un trapo y agua templada.
3. Deje secar la lente antes de volver a conectar el enchufe a la red eléctrica.

PRECAUCIÓN

- Desde 1971 el Código Nacional de Electricidad (CNE) requiere la instalación de interruptores de fallo a tierra en todos los circuitos al aire libre. Si su vivienda se construyó antes de 1971, pida a un electricista cualificado que compruebe la existencia de los citados dispositivos de protección.
- No utilice este aparato si el circuito no dispone de la citada protección.
- No conecte este aparato en un circuito interior.

ADVERTENCIA

1. Como medida de protección contra descargas eléctricas, no introduzca el cable o los enchufes en agua u otros líquidos.
2. Desconecte el aparato de la red cuando no vaya a utilizarlo y antes de su limpieza.
3. No utilice la barbacoa con el cable o el enchufe dañados, si ha observado algún fallo o si el aparato está dañado.
4. Utilice este aparato de cocina de gas sólo con un circuito protegido con interruptor de fallo a tierra.
5. No retire la clavija de conexión a tierra ni lo utilice con adaptador de 2 clavijas.
6. Utilice sólo un cable de alargadera con un enchufe de 3 clavijas, con capacidad para este aparato y homologado para su uso con la marca W-A.

Lista de piezas incluidas



A

Tornillo de cabeza Phillips M6 x 16 mm

Cant.: 4 unidades

N° de pieza: MCDTY16000



D

Tornillo de cabeza Phillips M6 x 10 mm

Cant.: 2 unidades

N° de pieza: MCDKY1D000

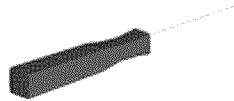


B

Tornillo de cabeza Phillips M4 x 8 mm

Cant.: 4 unidades

N° de pieza: MCDTY12000



E

Destornillador Phillips

Cant.: 1 unidad

N° de pieza: MCDKY20000



C

Tornillo de cabeza Phillips M4 x 5 mm

Cant.: 2 unidades

N° de pieza: MCDTY14000



F

Pila de tamaño AA

Cant.: 1 unidad

Lista de piezas

Clave	Cant.	Nº de pieza	Descripción
A1	1	HCDTCVA038	Tapa
A2	1	MCDTCVG000	Asa de la tapa
A3	1	MCDKCVW000	Termómetro
A4	2	HCDTY10000	Tornillos de la tapa
A5	1	MCDTCVH000	Protección térmica del asa izquierda de la tapa
A6	1	MCDTCVI000	Protección térmica del asa derecha de la tapa
B1	1	MCDTBRC000	Rejilla para calentar
B2	3	MCDTBRD000	Parrilla para cocinar
B3	5	MCDTBRB017	Difusor de calor
B4	5	MCDSBRE000	Quemador "I" con soporte de electrodo
B5	5	MCDTBBS000	Electrodo de quemador principal
B6	1	HCDTBDA038	Cuerpo
B7	1	HCDTADC028	Protección térmica frontal del cuerpo
B8	1	MCDTFIA029	Marco del panel de control de quemador principal
B9	1	MCDTFIB027	Panel de control de quemador principal
B10	5	MCDTSWB000	Soporte de mando de control de quemador principal
B11	1	MCDTSDW000	Soporte de mando de control de quemador de asador
B12	5	MCDTSWA000	Mando de control de quemador principal
B13	1	MCDTSWC000	Mando de control de quemador de asador
B14	1	HCDTADA008	Conjunto de regulador de gas
B15	1	MCDTADE000	Conjunto de regulador y manguera
B16	1	MCDTTBN000	Válvula de quemador lateral
B17	1	HCDTBDG035	Protección térmica inferior del cuerpo
B18	1	HCDTYPA035	Bandeja recoge grasa
B19	1	MCCCYPD125	Recipiente recoge grasa
B20	1	MCDTBBA017	Soporte del quemador principal
B21	1	MCDTBCE017	Tapa del quemador de asador
B22	1	HCDTBCA048	Quemador de asador
B23	2	MCDJBDF000	Luz
B24	1	MCDTBCB017	Caja de colector de gas de quemador de asador
B25	1	HCDTBCG008	Línea de gas de quemador de asador
B26	1	MCDTBDM000	Conjunto de cable de luz
B27	1	HCDTBCN000	Orificio de quemador de asador
B28	1	MCDTBCD000	Sensor de llama de quemador de asador
B29	1	MCDTBCC000	Electrodo de quemador de asador

Clave	Cant.	N° de pieza	Descripción
B30	4	MCDKBDG000	Tope de silicona
B31	1	MCDTBDO000	Cable de transformador
B32	1	HCDTBDN000	Interruptor de luz
B33	1	MCDTBDJ017	Panel de protección trasero del cuerpo
B34	1	MCDTFIE000	Conjunto de cables de encendedor electrónico
B35	1	MCDTFID000	Cable de tierra de encendedor electrónico
B36	1	MCDTADH025	Soporte de regulador de gas
B37	1	MCDTTBO000	Manguera de quemador lateral
C1	1	MCDTFRF025	Panel trasero del armario
C2	1	HCDTFRG048	Barra cruzada frontal del armario
C3	1	HCDTFRA035	Conjunto de panel lateral izquierdo armario
C4	1	MCDTFIC000	Encendedor electrónico
C5	1	MCDTFIC002	Tapón de encendedor electrónico
C6	1	MCDTBDL000	Transformador
C7	1	HCDTFRC035	Panel lateral derecho del armario
C8	1	HCDTBTA048	Panel inferior del armario
C9	1	MCDTBDT017	Placa saliente del armario
C10	1	MCDTFME000	Tope de la puerta del armario
C11	1	MCDTFRH035	Cesta de condimentos
C12	1	HCDTFMA038	Conjunto de puerta izquierda
C13	2	MCDTFMC000	Asa de puerta
C14	1	HCDTFMD038	Conjunto de puerta derecha
C15	1	HCDTTHA048	Conjunto de bandeja de botella de LP
C16	1	MCDTTHD000	Asa de bandeja de botella de LP
C17	1	MCDTFRD025	Estante del armario
C18	1	MCDTFRE025	Soporte del estante del armario
C19	2	SE0055	Rueda giratoria con bloqueo
C20	2	MCDTWHA000	Rueda giratoria
C21	1	MCDTFIF029	Caja de encendedor electrónico
C22	1	MCDTFRJ025	Soporte de conjunto regulador de gas
D1	1	MCDTTBC000	Asa de estante lateral
D2	1	HCDTTBA029	Conjunto de estante lateral
D3	1	MCDTTBI000	Pasador de bisagra de tapa de quemador lateral
D4	1	MCDTTBH017	Tapa de quemador lateral
D5	1	MCDTTBJ000	Parrilla para cocinar de quemador lateral
D6	1	HCDTTBK048	Quemador lateral

Clave	Cant.	N° de pieza	Descripción
D7	1	MCDTTBM017	Tapa de electrodo de quemador lateral
D8	1	MCDTTBL000	Electrodo de quemador lateral
D9	1	HCDTTBF029	Estructura interior de quemador lateral
D10	1	MCDTTBQ025	Recipiente recoge grasa de quemador lateral
D11	1	HCDTTBD029	Conjunto de estructura exterior de quemador lateral
D12	1	MCDTSWB000	Soporte de mando de control de quemador lateral
D13	1	MCDTSPA000	Mando de control de quemador lateral

No mostrado en la imagen

N/D	1	PCDTPA0000	Piezas de ferretería
N/D	1	MCDTPTA000	Manual

Si observa que falta alguna pieza o hay algún componente dañado en el momento de desembalar la barbacoa, llame al 1-800-933-0527 para solicitar su cambio.

Para conseguir piezas de repuesto una vez utilizada la barbacoa, llame al 1-800-4-MY-HOME®.

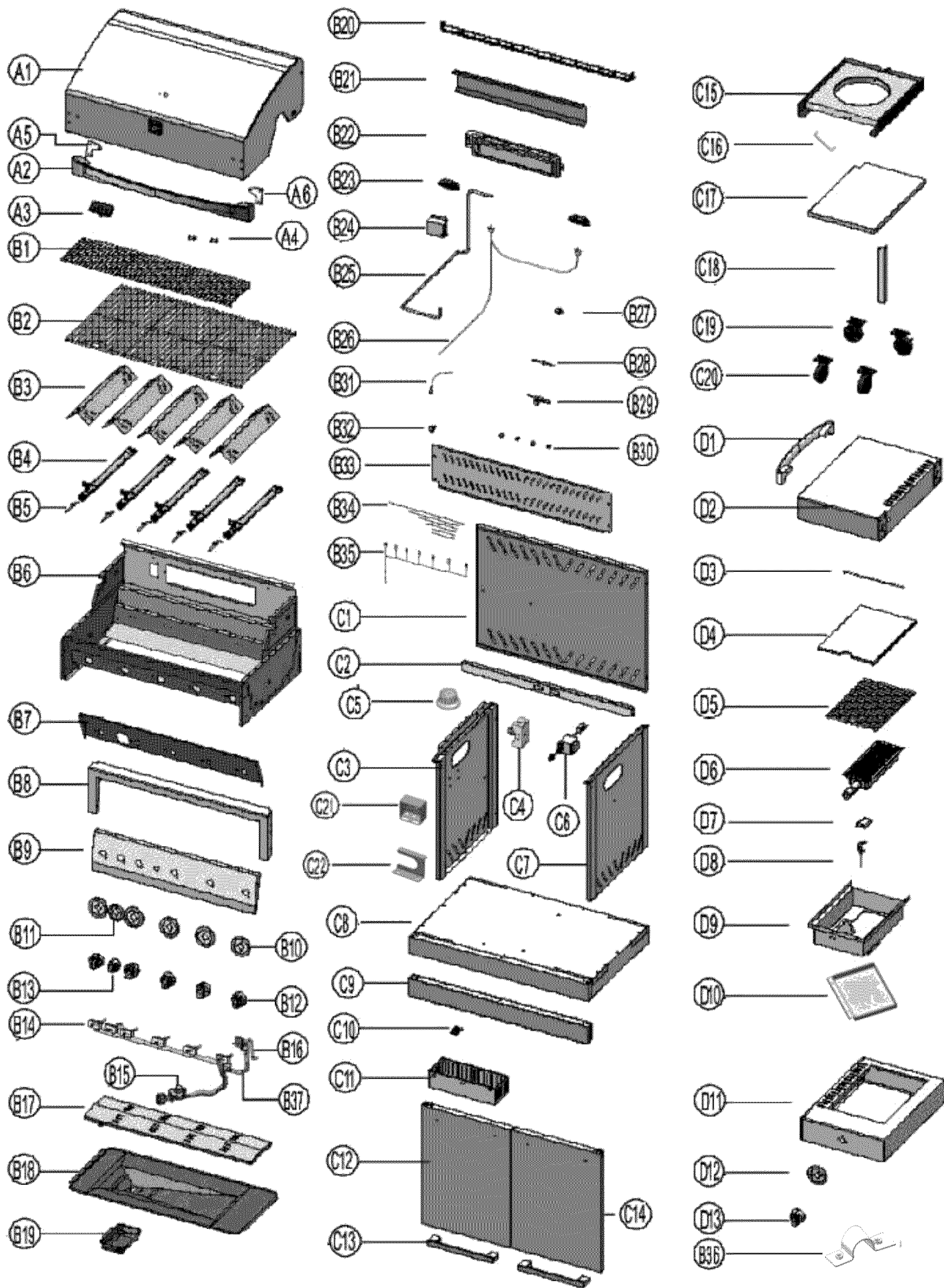
Para el instalador/montador: entregue estas instrucciones al usuario.
Para el usuario: guarde este manual, de modo que pueda consultarlo en el futuro.

PRECAUCIÓN: Algunas partes pueden tener bordes afilados. Si es necesario, utilice guantes para el montaje y la limpieza de la barbacoa.

Esta barbacoa puede convertirse a gas natural, pero sólo con un kit de conversión que se adquiere por separado.

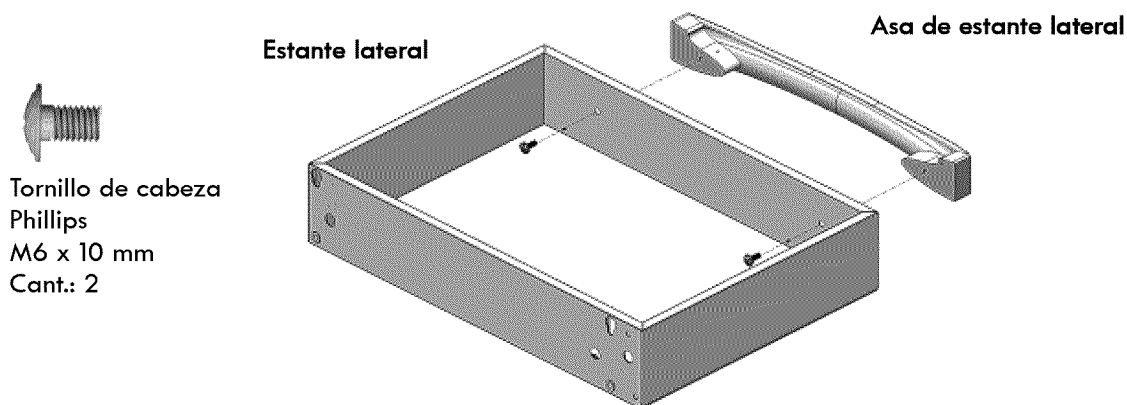
Para comprar el kit de conversión, llame a 1-800-4-MY-HOME®. Referencia 850150. También puede hacer el pedido a través de Internet en www.searspartsdirect.com.

Despiece

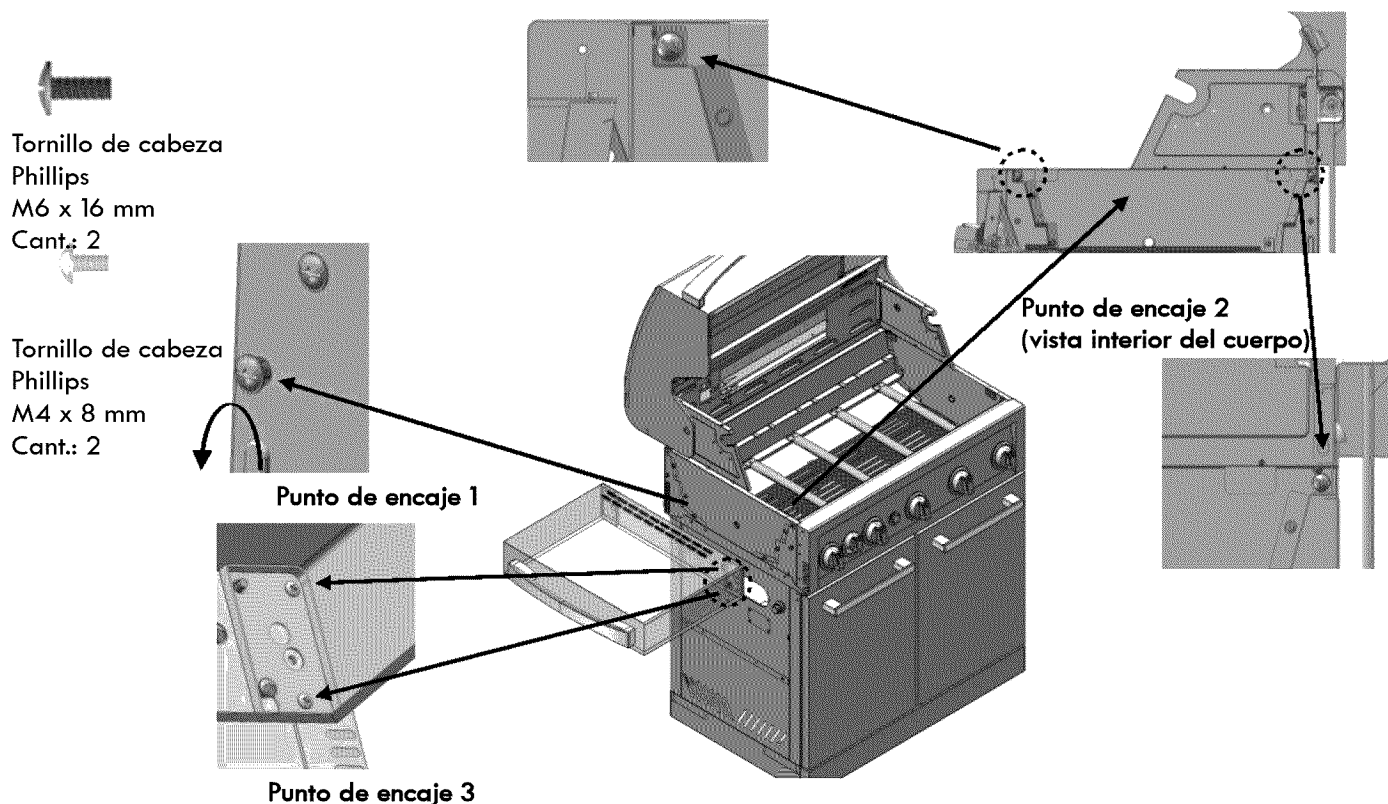


Instrucciones de montaje

- 1** **Instalación del asa de estante lateral**
- Use 2 tornillos de cabeza Phillips (M6 x 10 mm) para fijar el asa al estante lateral.

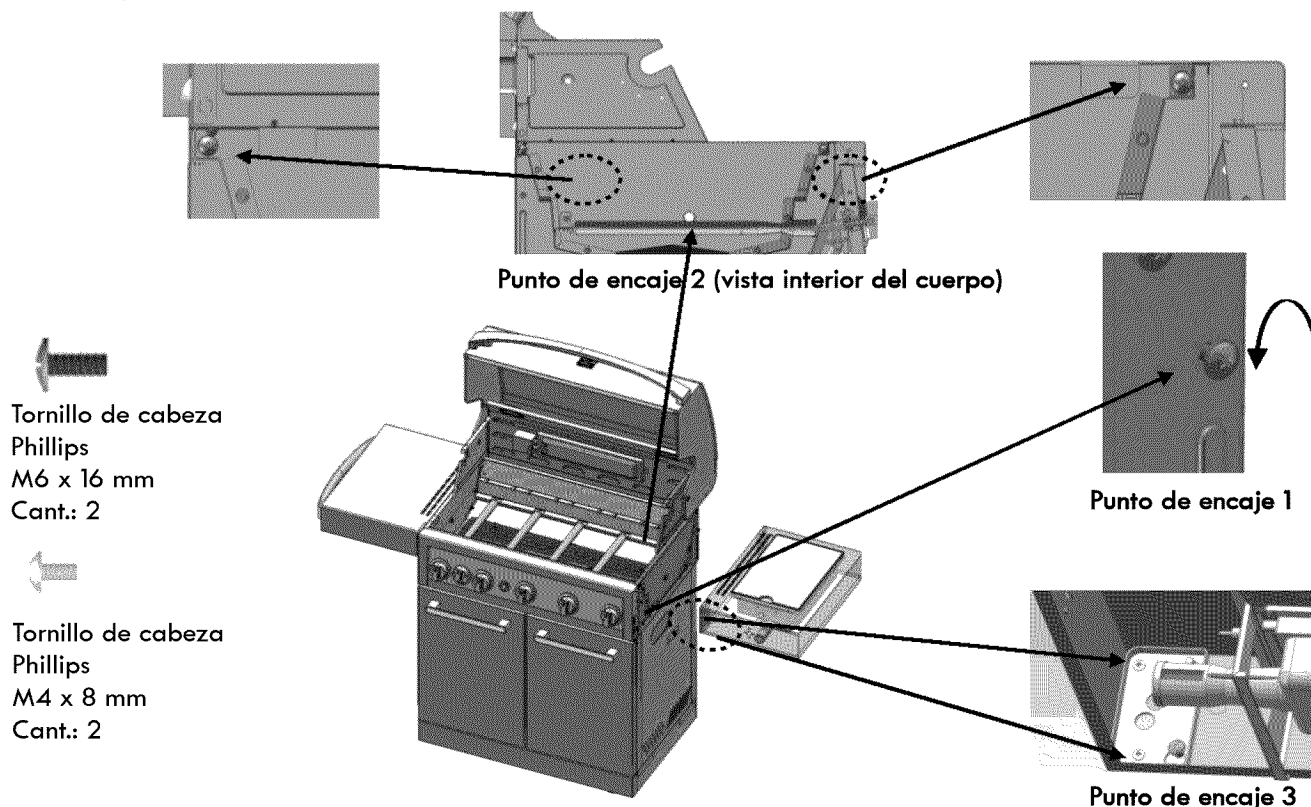


- 2** **Instale el estante lateral en el cuerpo**
- Afloje los 2 tornillos de cabeza Phillips 1/4" fuera de los orificios inferiores izquierdo y derecho en el lado izquierdo del cuerpo, como se muestra (punto de encaje 1).
 - Deslice los orificios inferiores de la estructura del estante lateral sobre las cabezas de los 2 tornillos de cabeza Phillips y bájelos.
 - Desde el interior del cuerpo, utilice 2 tornillos de cabeza Phillips (M6 x 16 mm) para fijar los orificios superiores del estante lateral en el cuerpo, como se muestra (punto de encaje 2).
 - Utilice 2 tornillos de cabeza Phillips (M4 x 8 mm) para fijar los orificios inferiores y superiores en el frente del estante lateral al conjunto del cuerpo (punto de encaje 3).
 - Apriete los 2 tornillos aflojados previamente y los restantes tornillos de cabeza Phillips utilizados en este paso.



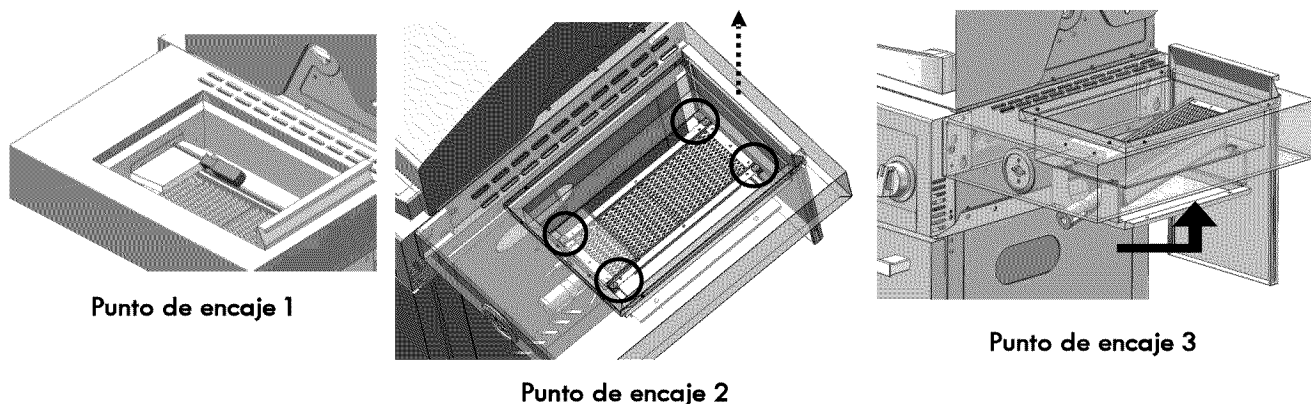
3 Instale el estante del quemador lateral en el cuerpo

- Afloje los 2 tornillos de cabeza Phillips 1/4" fuera de los orificios inferiores izquierdo y derecho en el lado derecho del cuerpo, como se muestra (punto de encaje 1).
- Deslice los orificios inferiores de la estructura del estante del quemador lateral sobre las cabezas de los 2 tornillos de cabeza Phillips y bájelos.
- Desde el interior del cuerpo, utilice 2 tornillos de cabeza Phillips (M6 x 16 mm) para fijar los orificios superiores del estante del quemador lateral en el cuerpo, como se muestra (punto de encaje 2).
- Utilice 2 tornillos de cabeza Phillips (M4 x 8 mm) para fijar los orificios inferiores y superiores en el frente del estante del quemador lateral al conjunto del cuerpo (punto de encaje 3).
- Apriete los 2 tornillos aflojados previamente y los restantes tornillos de cabeza Phillips utilizados en este paso.



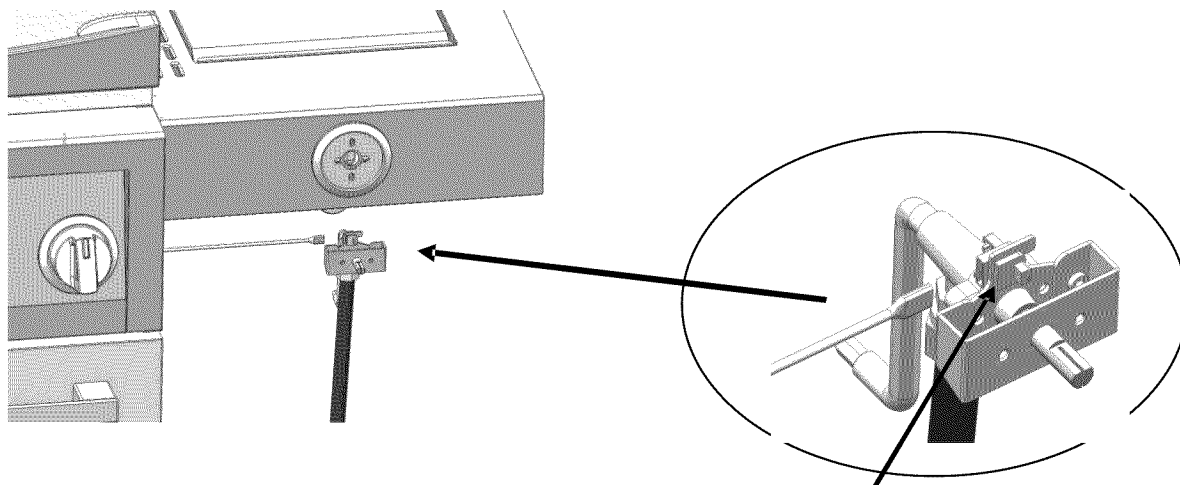
4 Retirada del quemador lateral

- Suelte la tapa del electrodo del quemador lateral aflojando los 2 tornillos de cabeza Phillips (punto de encaje 1).
- Afloje los 4 tornillos de cabeza Phillips de cada esquina del quemador lateral (punto de encaje 2).
- Levante el quemador lateral desde atrás y gírelo para soltarlo. Evite el contacto con los electrodos al retirar el quemador lateral (punto de encaje 3).



5**Conexión del cable de tierra de la válvula del quemador lateral**

- Desde el interior del armario, pase la manguera del quemador lateral a través del orificio del lado derecho del armario.
- Conecte el cable de tierra de la válvula del quemador lateral (cable más fino) en la válvula.



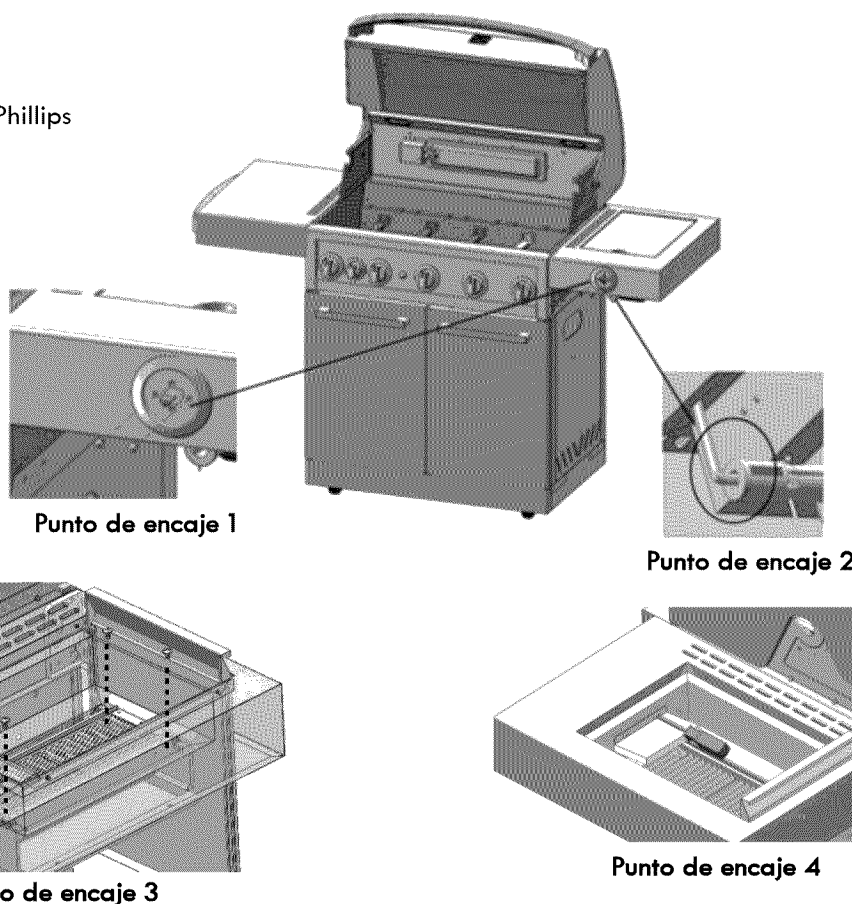
Pasador de conector de válvula de quemador lateral

6**Instalación de la válvula del quemador lateral**

- Fije el vástago de la válvula del quemador lateral hacia el frente del estante del quemador lateral con 2 tornillos de cabeza Phillips (M4 x 5 mm) (punto de encaje 1)
- Deslice el quemador a su posición y céntralo sobre el orificio de la válvula del quemador lateral (punto de encaje 2).
- Fije el quemador con los 4 tornillos de cabeza Phillips (M4 x 8 mm) retirados en el paso 4 (punto de encaje 3). Coloque la tapa del electrodo con los dos tornillos de cabeza Phillips retirados previamente (punto de encaje 4).



Tornillo de cabeza Phillips
M4 x 5 mm
Cant.: 2



Punto de encaje 1

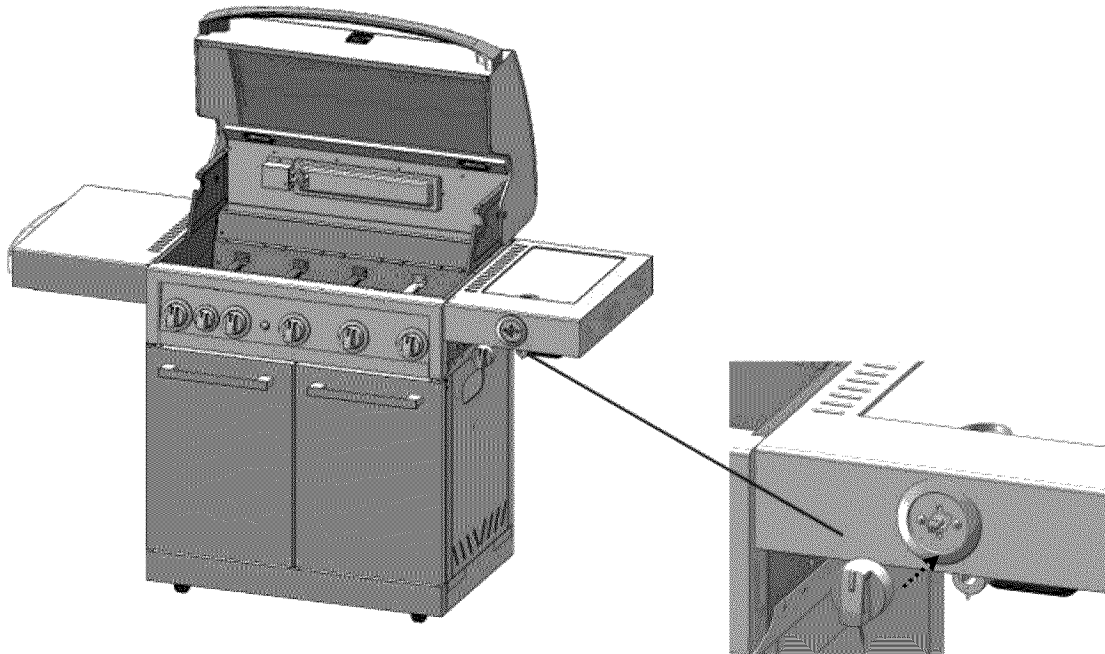
Punto de encaje 2

Punto de encaje 3

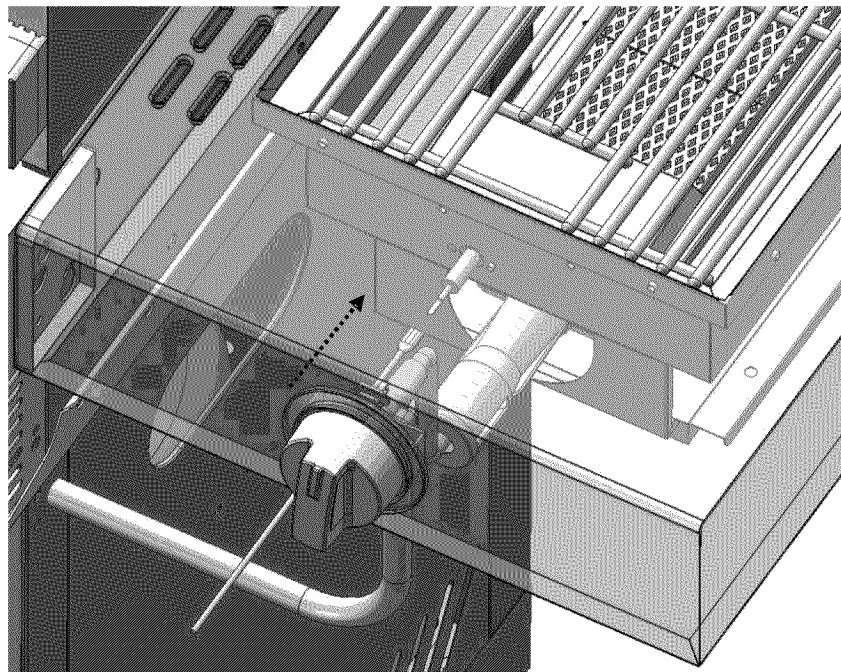
Punto de encaje 4

7**Instale el mando de control de quemador lateral**

- Presione el mando de control del quemador lateral en el vástago de la válvula.

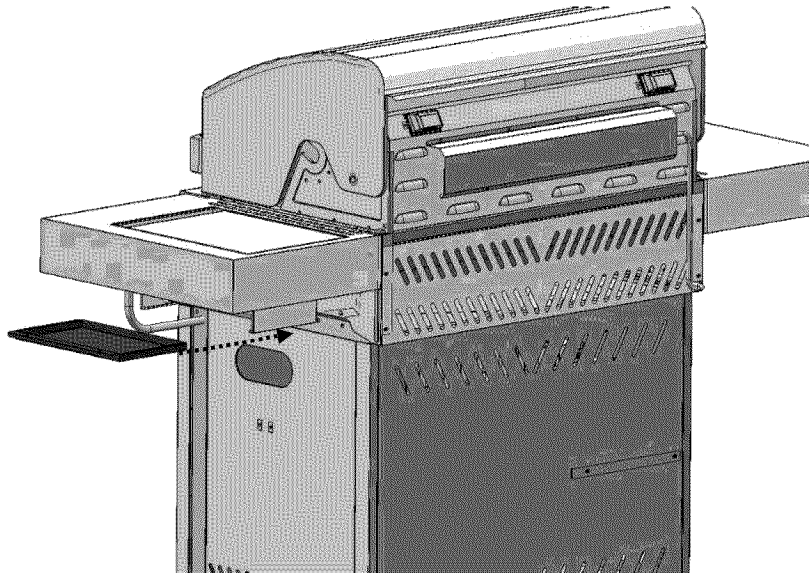
**8****Coloque el cable de encendido del quemador lateral**

- Conecte el cable de encendido del quemador lateral (cable más grueso) al electrodo del quemador lateral.

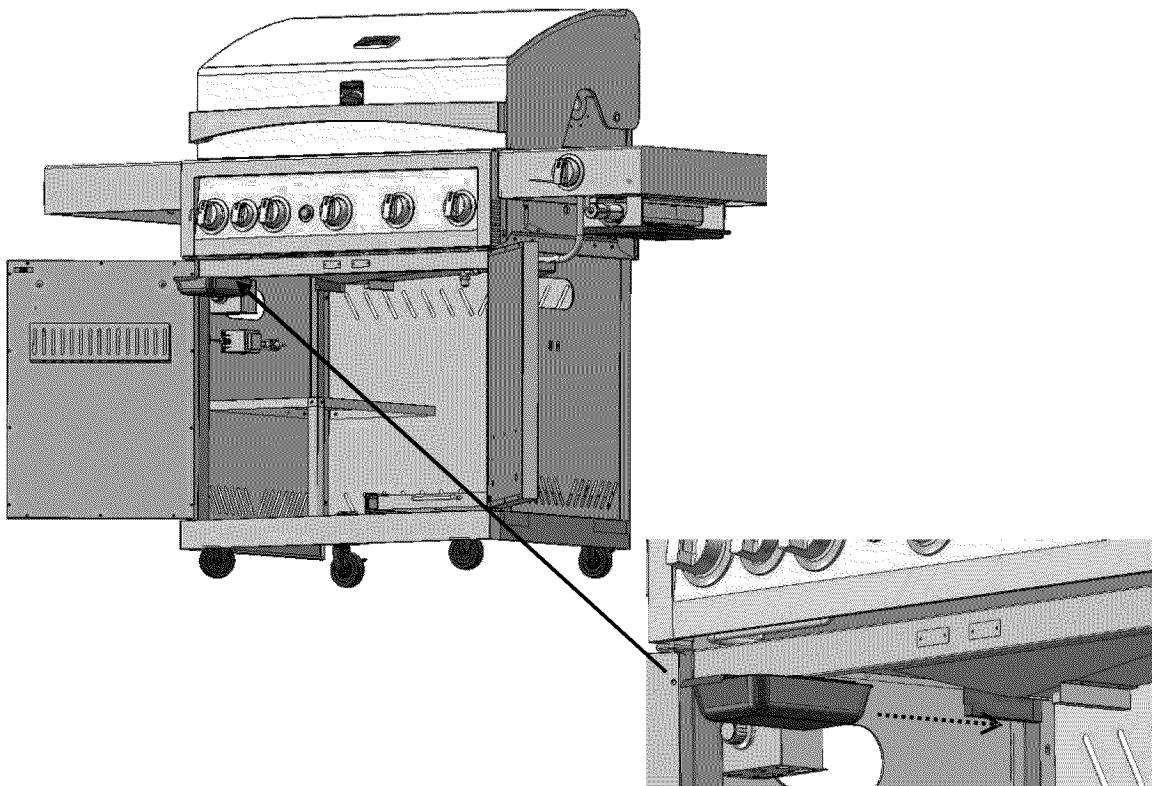


9**Instale el recipiente recogegrasa del quemador lateral**

- Inserte el recipiente recogegrasa desde el lateral en los soportes de la parte inferior del quemador lateral, como se muestra. Deslice el recipiente hasta que quede fijo detrás del tope.

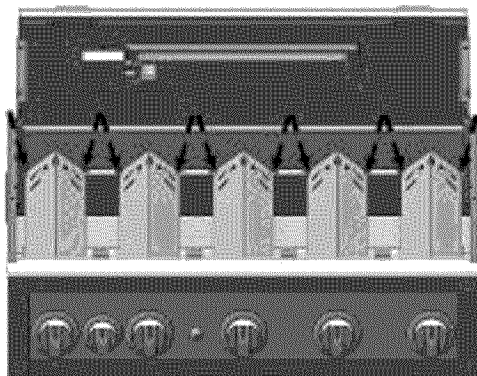
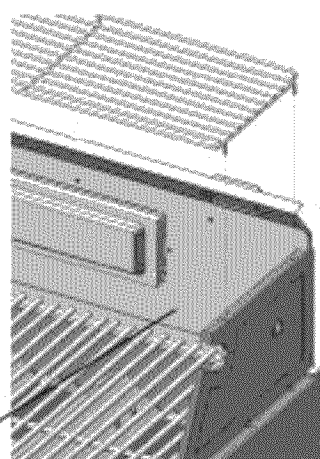
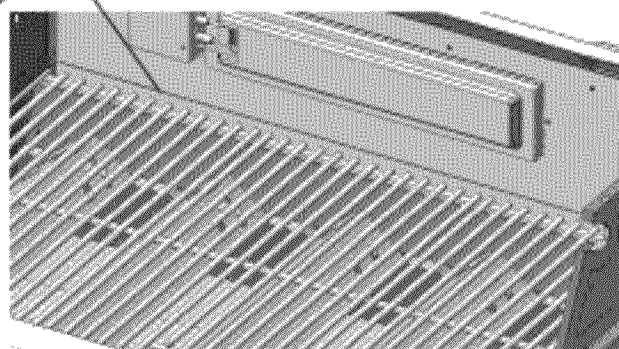
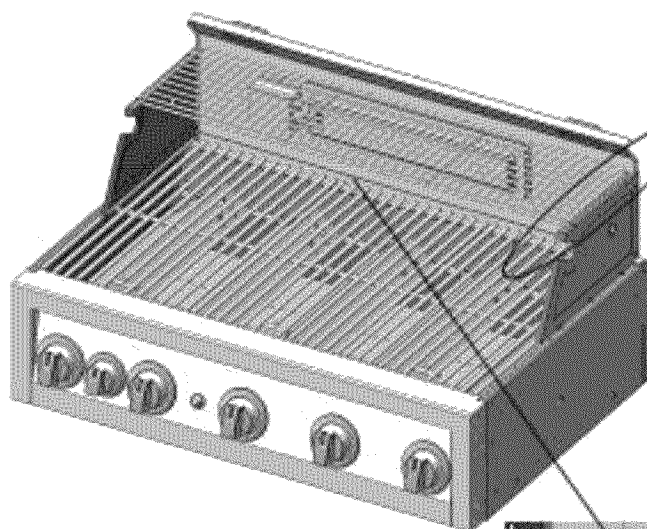
**10****Instale el recipiente recogegrasa del quemador principal**

- Deslice el recipiente para fijarlo en los soportes de la parte inferior de la bandeja recogegrasa desde el frente del armario. Deslice el recipiente hasta que quede fijo detrás del tope.



11**Instale los difusores de calor, las parrillas para cocinar y las rejillas para calentar**

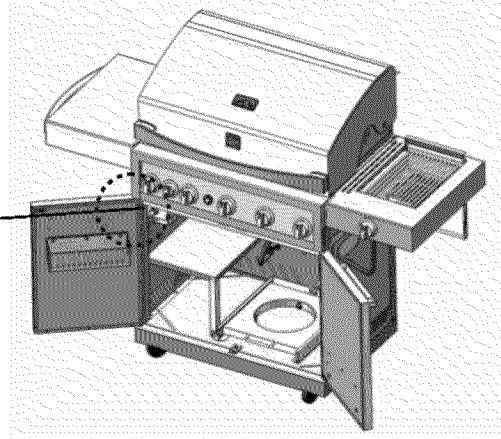
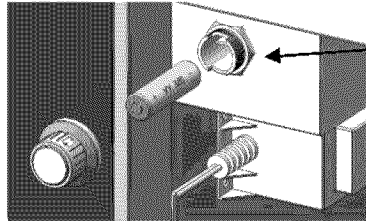
- Introduzca los difusores de calor en el cuerpo colocándolos en las hendiduras a lo largo de la parte delantera y trasera del cuerpo (punto de encaje 1).
- Coloque las parrillas en el cuerpo con los orificios para los dedos en el frente. (punto de encaje 2).
- Introduzca la rejilla para calentar en las ranuras de los paneles laterales del cuerpo (punto de encaje 3).

**Punto de encaje 1****Punto de encaje 3****Punto de encaje 2**

12**Instale la pila**

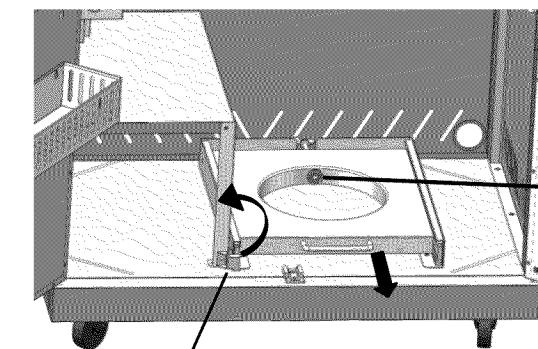
- Suelte el tapón del encendedor electrónico. Coloque la pila en el encendedor con el polo positivo (+) hacia fuera. Vuelva a colocar el tapón.
- Desde el interior del armario, pase el cable de alimentación eléctrica para las luces de la barbacoa a través del orificio del lado izquierdo del armario.

Pila
(Tamaño AA)
Cant.: 1

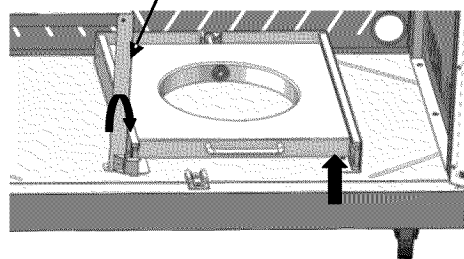
**13****Coloque y fije la botella de propano en el armario**

- Gire la bandeja de la botella de propano de la esquina frontal izquierda en la dirección opuesta a las agujas del reloj para desbloquear la bandeja. Saque la bandeja del armario tirando del asa (punto de encaje 1).
- Afloje el tornillo de mariposa de la parte trasera de la bandeja (punto de encaje 2). Coloque en la bandeja una botella de propano homologada. Asegúrese de que la botella quede orientada hacia el lado derecho del armario. Fije la botella de propano en la bandeja apretando el tornillo de mariposa de la parte trasera de la bandeja.
- Deslice la botella hacia la parte trasera del armario y fijela girando el pasador de la bandeja en la dirección de las agujas del reloj (punto de encaje 3).
- Asegúrese de que la válvula de la botella de propano esté "CERRADA" (OFF) girando el mando en dirección a las agujas del reloj hasta hacer tope. Asegúrese de que todos los controles de los quemadores estén en posición "APAGADO" (OFF). Quite la tapa de seguridad de la válvula de la bombona. Centre la boquilla del regulador en la válvula de la botella y fije la botella girando la tuerca negra en la dirección de las agujas del reloj hasta que haga tope (punto de encaje 4).

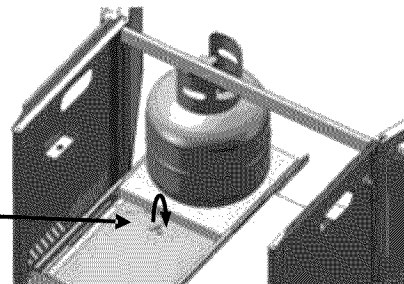
Nota: Apriete sólo con la mano. No utilice una llave. No intente encender la barbacoa en este momento.



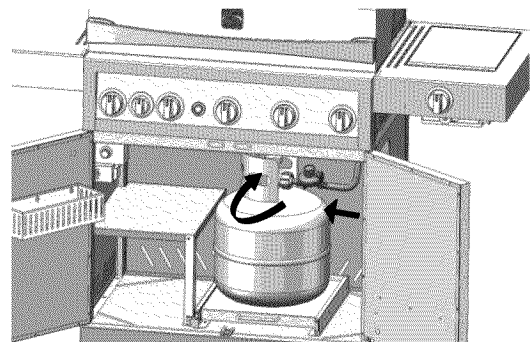
Punto de encaje 1



Punto de encaje 3



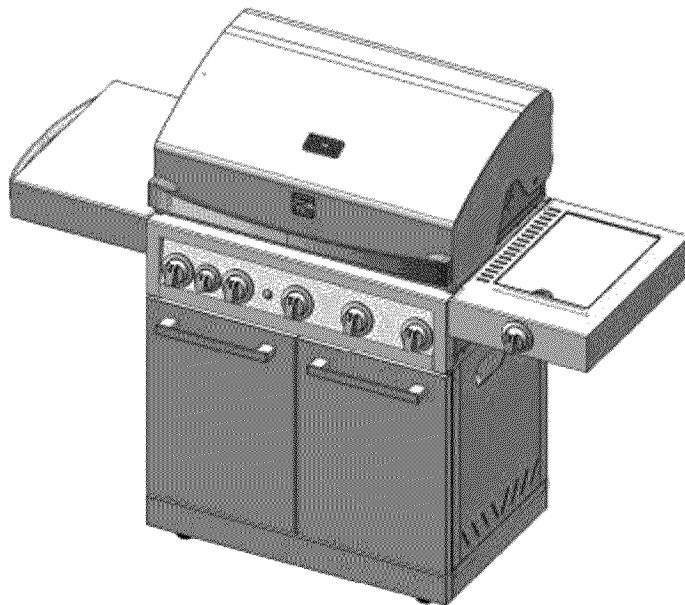
Punto de encaje 2



Punto de encaje 4

¡Enhorabuena! Ya ha montado su barbacoa.

- Quite cualquier etiqueta adicional o material de embalaje de la barbacoa, excepto las etiquetas CSA y de seguridad. Asegúrese de eliminar la espuma de embalaje de todas las zonas.
- Lea la sección de funcionamiento de esta Guía de uso y mantenimiento antes de utilizar la barbacoa.
- Para transportar la barbacoa, hágalo sujetando el asa del estante lateral para una mayor movilidad. Asegúrese de que todas las ruedas estén desbloqueadas (las pestañas hacia abajo).
- Cuando haya movido la parrilla a la ubicación deseada, suba las pestañas de las ruedas para evitar que se muevan.



EMERGENCIAS: Si no se puede detener una fuga de gas, o si se produce un incendio debido a una fuga de gas, llame a los bomberos.

Emergencias	Causa posible	Prevención / Solución
Fuga de gas de una manguera agrietada / cortada / quemada.	<ul style="list-style-type: none"> Manguera dañada. 	<ul style="list-style-type: none"> Cierre el gas de la botella de propano o de la fuente en un sistema de gas natural. Para cualquier otra causa, cambie la válvula / manguera / regulador. Si se ha quemado, deje de utilizar el producto hasta que un fontanero haya investigado y corregido la causa.
Fuga de gas de la botella de propano líquido.	<ul style="list-style-type: none"> Fallo mecánico debido a oxidación o manipulación incorrecta. 	<ul style="list-style-type: none"> Cambie la botella de propano líquido.
Fuga de gas de la válvula de la botella de propano líquido.	<ul style="list-style-type: none"> Fallo de la válvula de la botella por manipulación incorrecta o fallo mecánico. 	<ul style="list-style-type: none"> Cierre la válvula de la botella de propano líquido. Devuelva la botella al distribuidor de gas.
Fuga de gas entre la botella de propano líquido y la conexión del regulador.	<ul style="list-style-type: none"> Instalación incorrecta, conexión no apretada, fallo de la junta de goma. 	<ul style="list-style-type: none"> Cierre la válvula de la botella de propano líquido. Retire el regulador de la botella e inspeccione visualmente los posibles daños de la junta de goma. Consulte la prueba de fugas de la botella de propano líquido y la conexión del regulador a la botella.
Fuego a través del panel de control.	<ul style="list-style-type: none"> Fuego en la sección del tubo del quemador debido a una obstrucción. 	<ul style="list-style-type: none"> Cierre los mandos de control y la válvula de la botella de propano líquido. Deje la tapa abierta para que bajen las llamas. Cuando se haya extinguido el fuego y se haya enfriado la barbacoa, retire el quemador y compruebe que no haya nidos de arañas u oxidación. Consulte las páginas relacionadas con Peligros naturales y limpieza del conjunto del quemador.
Fuego por grasa o llamas excesivas continuas por encima de la superficie de cocción.	<ul style="list-style-type: none"> Acumulación de grasa en la zona del quemador. 	<ul style="list-style-type: none"> Cierre los mandos de control y la válvula de la botella de propano líquido. Deje la tapa abierta para que bajen las llamas. Tras enfriarse, limpie las partículas de alimentos y el exceso de grasa del interior del área del cuerpo, la bandeja recoge-grasa y otras superficies.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS:

Problema	Causa posible	Prevención / Solución
No se enciende el quemador o quemadores. Continúa en la página siguiente.	<p>PROBLEMAS DE GAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> Se intenta encender un quemador incorrecto. El quemador no está conectado a la válvula de control. Obstrucción en el quemador. <p>• No fluye el gas.</p> <ul style="list-style-type: none"> Bloqueo de vapor en la tuerca de acoplamiento con la botella de propano líquido. Tuerca de acoplamiento de válvula de botella de propano no conectada completamente. <p>PROBLEMAS ELÉCTRICOS</p> <ul style="list-style-type: none"> Electrodo agrietado o roto o chispas en puntos que no sean la punta. La punta del electrodo no está en la posición correcta. 	<ul style="list-style-type: none"> Consulte las instrucciones del panel de control y la sección Uso y mantenimiento. Asegúrese de que las válvulas estén colocadas en el interior de los tubos de los quemadores. Asegúrese de que los tubos de los quemadores no estén obstruidos con telas de araña u otros materiales. Consulte la sección de limpieza en Uso y mantenimiento. Asegúrese de que la botella de propano líquido no esté vacía. Si no está vacía, consulte "Caída repentina del flujo de gas". Apague los mandos y desconecte la tuerca de acoplamiento de la botella de propano líquido. Vuelva a conectar e inténtelo de nuevo. Gire la tuerca de acoplamiento aproximadamente media vuelta a tres cuartos de vuelta hasta que haga tope. Apriete manualmente, no utilice herramientas. Cambie el electrodo o electrodos. <p>Quemadores principales:</p> <ul style="list-style-type: none"> La punta del electrodo debe estar orientada hacia la abertura del orificio de gas del quemador. La distancia será de 1/8" a 3/16". Haga ajustes si fuera necesario. <p>Quemador lateral:</p> <ul style="list-style-type: none"> La punta del electrodo debe estar orientada hacia la abertura del orificio de gas del quemador. La distancia será de 1/8" a 3/16". Haga ajustes si fuera necesario.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS (continuación)

Problema	Causa posible	Prevención / Solución
No se enciende el quemador o quemadores con el encendedor.	<ul style="list-style-type: none"> • Cable y / o electrodo cubiertos con residuos de alimentos. • Los cables están sueltos o desconectados. • Los cables se cortocircuitan (chispas) entre el encendedor y electrodo. • Pila agotada. • Circuito de encendido electrónico defectuoso. • Chispas en puntos diferentes del quemador y el electrodo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Limpie el cable y / o electrodo con alcohol y un algodón. • Vuelva a conectar los cables o sustituya el conjunto de electrodo / cable. • Sustituya el conjunto del cable / electrodo del encendedor. • Cámbiela por una pila alcalina nueva. • Consulte la sección de Solución de problemas de encendido electrónico integrado. • Inspeccione el aislamiento del cable y que las conexiones sean correctas. Cambie los cables si el aislamiento está roto.
El quemador de asador no permanece encendido	<ul style="list-style-type: none"> • No se ha activado el sensor de llama. 	<ul style="list-style-type: none"> • Continúe pulsando el mando de control del quemador durante 10 segundos tras el encendido del quemador, para que se active el sensor de llama. • El sensor de llama es un tubo de cobre. Compruebe que el tubo no esté retorcido, ya que bloquearía el calor, que no llegaría al sensor. Cámbielo si no está en buen estado.
No se encienden el quemador o quemadores.	<ul style="list-style-type: none"> • Consulte "PROBLEMAS DE GAS" en la página anterior. • Método de encendido con cerillas incorrecto. 	<ul style="list-style-type: none"> • Consulte la sección "Encendido con cerillas" del manual de Uso y mantenimiento.
Caída repentina del flujo de gas o llama baja.	<ul style="list-style-type: none"> • No queda gas. • Válvula de exceso de gas activada. • Bloqueo de vapor en la tuerca de acoplamiento / conexión de la botella de propano líquido. 	<ul style="list-style-type: none"> • Compruebe el gas en la botella de propano líquido. • Apague todos los mandos, espere 30 segundos y encienda la parrilla. Si las llamas siguen siendo bajas, apague los mandos y la válvula de botella de propano líquido. Desconecte el regulador. Vuelva a conectar el regulador y haga una prueba de fugas. Abra la válvula de la botella de propano, espere 30 segundos y encienda la barbacoa. • Cierre todos los mandos de control y la válvula de la botella de propano líquido. Desconecte la tuerca de acoplamiento de la botella. Vuelva a conectar e inténtelo de nuevo.
Se extinguen las llamas.	<ul style="list-style-type: none"> • Vientos fuertes. • Gas LP bajo. • Válvula de exceso de gas activada. 	<ul style="list-style-type: none"> • Gire el frente de la barbacoa para enfrentarla al viento y aumentar la altura de llama. • Rellene la botella de propano líquido. • Consulte "Caída repentina del flujo de gas" anterior.
Llamas alta.	<ul style="list-style-type: none"> • Acumulación de grasa. • Exceso de grasa en la carne. • Temperatura de cocción demasiado alta. 	<ul style="list-style-type: none"> • Limpie los quemadores y el interior de la barbacoa / cuerpo. • Corte la grasa de la carne antes de ponerla en la barbacoa. • Ajuste (baje) la temperatura.
Fuego de grasa persistente.	<ul style="list-style-type: none"> • Grasa atrapada por acumulación de alimentos alrededor del sistema de quemadores. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ponga los botones en apagado. Cierre el gas en la botella de propano líquido. Deje la tapa en su posición y que se apague el fuego. Cuando se enfríe la barbacoa, retire y limpie todas las piezas.
Flashback... (Fuego en el tubo o tubos de los quemadores).	<ul style="list-style-type: none"> • El quemador y / o los tubos del quemador están bloqueados. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ponga los botones en apagado. Limpie el quemador y / o los tubos del quemador. Consulte la sección de limpieza de quemadores del manual de Uso y mantenimiento.
No se puede llenar la botella de propano líquido.	<ul style="list-style-type: none"> • Algunos distribuidores tienen boquillas de llenado antiguas con las roscas desgastadas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Las boquillas desgastadas no tienen suficiente "mordida" para enganchar la válvula. Inténtelo con otro distribuidor de gas LP.
Un quemador no se enciende de los otros quemadores.	<ul style="list-style-type: none"> • Acumulación de grasa o partículas de alimentos en el extremo o extremo de los tubos de transporte. 	<ul style="list-style-type: none"> • Limpie los tubos con un cepillo metálico.

Solución de problemas del encendido electrónico

Problema	Causa posible	Prevención / Solución
No aparecen chispas en ningún electrodo cuando se ponen en la posición Hi los mandos de control de los quemadores; no se oye el ruido del módulo de encendido electrónico	<ul style="list-style-type: none"> No se ha colocado correctamente la pila Pila agotada No se ha colocado correctamente la tapa de la pila Módulo de encendido defectuoso 	<ul style="list-style-type: none"> Asegúrese de que el polo positivo "+" esté orientado hacia fuera. Cámbiela por una pila alcalina nueva. Asegúrese de que la tapa de la pila se ha colocado correctamente y se ha apretado en su posición en el módulo de encendido. Cambie el módulo de encendido electrónico.
No aparecen chispas en ningún electrodo cuando se ponen en la posición Hi los mandos de control de los quemadores; se oye el ruido del módulo de encendido electrónico	<ul style="list-style-type: none"> No se han conectado los cables de salida La punta del electrodo no está en la posición correcta 	<ul style="list-style-type: none"> Retire todos los cables de salida del módulo de encendido electrónico y los electrodos y vuelva a conectar. Asegúrese de que las conexiones estén bien apretadas. <p>Quemadores principales:</p> <ul style="list-style-type: none"> La punta del electrodo debe estar orientada hacia la abertura del orificio de gas del quemador. La distancia será de 1/8" a 3/16". Haga ajustes si fuera necesario. <p>Quemador de asador / quemador lateral:</p> <ul style="list-style-type: none"> La punta del electrodo debe estar orientada hacia la parte superior cerámica del quemador. La distancia será de 1/8" a 3/16". Haga ajustes si fuera necesario.
Hay chispas en algunos electrodos, pero no en todos; la chispa es débil	<ul style="list-style-type: none"> Pila agotada No se han conectado algunos cables de salida Arco a barbacoa separado de los quemadores Los electrodos están húmedos Los electrodos están sucios Los electrodos están agrietados o rotos 	<ul style="list-style-type: none"> Cámbiela por una pila alcalina nueva. Suelte los cables de salida del módulo de encendido electrónico y los electrodos que no produzca chispa y vuelva a conectarlos. Asegúrese de que las conexiones estén bien apretadas. Si es posible, observe la barbacoa a oscuras. Accione el sistema de encendido y busque el arco entre los cables de salida y la estructura de la barbacoa. Cambie los cables si localiza el arco. Utilice papel para eliminar la humedad. Limpie los electrodos frotando con alcohol. Sustituya los electrodos.

Get it fixed, at your home or ours!

Your Home

For troubleshooting, product manuals and expert advice:



www.managemylife.com

For repair – **in your home** – of **all** major brand appliances, lawn and garden equipment, or heating and cooling systems, **no matter who made it, no matter who sold it!**

For the replacement parts, accessories and owner's manuals that you need to do-it-yourself.

For Sears professional installation of home appliances and items like garage door openers and water heaters.

1-800-4-MY-HOME[®] (1-800-469-4663)

Call anytime, day or night (U.S.A. and Canada)

www.sears.com www.sears.ca

Our Home

For repair of carry-in items like vacuums, lawn equipment, and electronics, call anytime for the location of your nearest

Sears Parts & Repair Service Center

1-800-488-1222 (U.S.A.)

www.sears.com

1-800-469-4663 (Canada)

www.sears.ca

To purchase a protection agreement on a product serviced by Sears:

1-800-827-6655 (U.S.A.)

1-800-361-6665 (Canada)

Para pedir servicio de reparación a domicilio, y para ordenar piezas:

1-888-SU-HOGAR[®]

(1-888-784-6427)

www.sears.com

Au Canada pour service en français:

1-800-LE-FOYER^{MC}

(1-800-533-6937)

www.sears.ca

The Sears logo, consisting of the word "sears" in a lowercase, serif font.

® Registered Trademark / TM Trademark of KCD IP, LLC in the United States, or Sears Brands, LLC in other countries

® Marca Registrada / TM Marca de Fábrica de KCD IP, LLC en Estados Unidos, o Sears Brands, LLC in otros países

^{MC} Marque de commerce / ^{MD} Marque déposée de Sears Brands, LLC